FEVEREIRO 2017

VIP

Abril

MODA

INCORPORE O ESTILO MILITAR PARA SOFISTICAR O VISUAL

RELÓGIOS INCRÍVEIS DIRETO DO SALÃO DE GENEBRA

PODER

AS LIÇÕES DOS 10 JOVENS CEOs MAIS INSPIRADORES DO BRASIL

LETÍCIA LIMA

DE CORPO ABERTO: "ME SENTI ATRAÍDA POR UMA MULHER E NÃO HESITEI, DEIXEI ACONTECER"

GANHE ATÉ R$ 18
PARA COMPRAR REVISTAS ABRIL
Página 101

EDIÇÃO ANIVERSÁRIO • FEVEREIRO 2017
R$ 15,00

BOA VIDA

JANTAMOS (FORMIGA!) NO ENIGMA, O NOVO RESTAURANTE DO CHEF ALBERT ADRIÀ

POR QUE O BOM RETIRO É O MELHOR BAIRRO PAULISTANO PARA SE COMER

MOTOR SOBREVIVEMOS AO RALI DAKAR + TODA A POTÊNCIA DOS CARROS APRESENTADOS EM DETROIT

LETICIA LIMA
VIP.COM.BR
VIP

Fideli®

Nas melhores multl marcas
www.fidell.com.br

62

LETÍCIA LIMA

A atriz fala, pela primeira vez publicamente, sobre seu relacionamento com a cantora Ana Carolina

FEVEREIRO 2017

72

ESPECIAL

As lições inspiradoras que 10 jovens e promissores CEOs aprenderam em suas trajetórias

80

MOTOR

Os bastidores do Dakar, o mais difícil rali de resistência, que neste ano foi especialmente complicado

86

MOTOR

O Salão de Detroit mostra que motor potente não é exclusivo dos esportivos puro-sangue

90

ESPORTE

Como o ex-tenista Lui Carvalho quer inserir definitivamente o Rio Open no calendário mundial

94

PAPO RETO

O ativista cultural Alê Youssef explica como o Carnaval de rua paulistano ajuda a ocupar a cidade

96

COMPORTAMENTO

Em tempos do (justo!) empoderamento feminino, o que, afinal, é ser cavalheiro?

112

ENSAIO

Gabriel Wickbold fotografou cerca de 500 mulheres para o projeto *Antes Nua do Que Sua*

116

CAROL TEIXEIRA

Nossa colunista escreve sobre o que ela gosta no sexo. Spoiler: ela prefere durante a luz do dia

CAPA Letícia Lima (Mattoni Comunicação)
FOTO Yuri Sardenberg e Aninha Monteiro
ESTILO Fabricio Miranda e Fernando Batista
BELEZA Max Weber
TRATAMENTO DE IMAGEM Marisa Tomas/CTI
CRÉDITOS
Body **Cisô** na **Marie Antoinette**, (11) 3586-1021 | Pulseira e gargantilha **Carla Amorim**, (11) 2195-3395 | Anel **Mario Pantalena**, (11) 3266-7169

44
ALÉM DO CAMUFLADO
Como o estilo militar pode sofisticar seu visual de outono

CONEXÕES

11
GAMES
O novo Switch é console de mesa e portátil ao mesmo tempo

12
TECNOLOGIA
Produtos para o lar roubam a cena na feira CES 2017

16
ESPORTE
Os números gigantescos que envolvem o Super Bowl

19
ARTE
Nos 30 anos sem Andy Warhol, as fortunas pagas por seus trabalhos

20
FILMES
E o Oscar vai para... Em questão de elegância, *La La Land*

22
FILMES
A vida do fundador do McDonald's é um longa cheio de lições

23
LIVROS
Os thrillers policiais estão em alta neste ano

24
MÚSICA
Ron Gallo, o roqueiro americano cheio de bossa

25
LISTA
De Beatles a Jorge Ben, as pessoas que inspiraram músicas

26
NEGÓCIOS
Os três novos hotéis de São Paulo que são chamados de "6 estrelas"

BOA VIDA

27
TURISMO
Um passeio pelas ilhas Fiji mostra por que seus moradores são tão felizes

30
GASTRONOMIA
Degustamos as delícias do Enigma, novo restaurante de Albert Adrià

34
GASTRONOMIA
Bom Retiro, o melhor e mais insuspeito bairro paulistano para se comer

36
BEBIDA
A nova queridinha da coqueteleria é a nossa velha conhecida cachaça

ESTILO

39
ACESSÓRIOS
O tênis sem cadarço que é a nova febre entre os descolados

40
RELÓGIOS
Modelos com detalhes coloridos são o destaque da estação

42
RELÓGIOS
Veja nossas escolhas do Salão Internacional da Alta Relojoaria

54
LANÇAMENTOS
Cronógrafos, lojas e brogue genderless: as novidades do mês

56
MERCADO
Boas opções de peças e looks só encontrados em e-commerces

58
SOBRETUDO
O estilo minimalista de José Neves, criador da Farfetch

VOCÊ

103
FITNESS
O levantamento de peso virou coqueluche entre as celebridades

106
NUTRIÇÃO
Como um chef perdeu peso com uma dieta à base de pizza

108
CUIDADOS PESSOAIS
Produtos *eco-friendly* são tendência no mundo todo

6 CHEGA AÍ | 7 EXPEDIENTE | 8 NOSSO TIME | 10 DIGITAL | 117 IDEIAS | 122 ESPELHO

Letícia Lima: conversa franca

DE PEITO ABERTO

A ATRIZ LETÍCIA LIMA TEVE CORAGEM DE FALAR, PELA PRIMEIRA VEZ em público, de sua sexualidade. De body preto semitransparente e roupão enrolado da cintura para baixo, na suíte presidencial do Hotel Emiliano de São Paulo, ela declarou: "É meu primeiro relacionamento com mulher. Me senti atraída e só não hesitei, não fiz nada, deixei acontecer. E foi das descobertas mais incríveis".

Somente agora, depois de três anos de relacionamento com a cantora Ana Carolina, ela se sentiu confortável para tocar no assunto. "Se eu, que sou artista, já sofro preconceito, fico pensando: e quem não é?", foram as palavras sinceras que saíram dos lindos lábios carnudos de Letícia, em um depoimento exclusivo para VIP.

Uma outra forma de coragem, aquela que implica em risco de vida, toma conta a cada ano dos participantes do rali Dakar, um dos mais perigosos do mundo. Nesta temporada, considerada a mais conturbada das 39 edições, os pilotos enfrentaram temperaturas de 45 graus, tempestades, raios, derrapagens e quedas de 20 metros. É desafio para os fortes.

A coragem de assumir riscos para atingir as metas traçadas é inerente ao cargo de CEO, principalmente quando este ainda nem chegou aos 40 anos. Ao vender parte da grife Aramis para um fundo de investimento, Richard Stad precisou assinar uma cláusula que estabelecia que, caso os resultados não fossem os esperados, ele teria de deixar o cargo em dois anos. Entende-se o receio do mercado: Richard tinha então apenas 28 anos. Valeu correr o risco. De 2014 para cá, a empresa triplicou de tamanho em número de lojas. E Richard continua muito bem empregado.

O perfil revelador e o ensaio deslumbrante de Letícia Lima, as aventuras do rali Dakar e a trajetória de dez dos jovens CEOs mais inspiradores do Brasil são algumas das boas histórias que você encontra nesta edição. Em comum, todos superaram seus temores para chegar aonde queriam. Como disse Guimarães Rosa, e sem qualquer conotação política: "O que a vida quer da gente é coragem".

IVAN PADILLA
DIRETOR DE REDAÇÃO
ivan.padilla@abril.com.br

© YURI SARDENBERG E ANINHA MONTEIRO; DANIEL ARATANGY

EDITORA Abril

Fundada em 1950

VICTOR CIVITA (1907-1990) ROBERTO CIVITA (1936-2013)

Conselho Editorial: Victor Civita Neto (Presidente), Thomaz Souto Corrêa (Vice-Presidente), Alecsandra Zapparoli, Giancarlo Civita e José Roberto Guzzo

Presidente do Grupo Abril: Walter Longo

Diretora Editorial e Publisher da Abril: Alecsandra Zapparoli
Diretor de Operações: Fábio Petrossi Gallo

Diretor de Assinaturas: Ricardo Perez
Diretora da Casa Cor: Lívia Pedreira
Diretor da GoBox: Dimas Mietto
Diretora de Mercado: Isabel Amorim
Diretor de Planejamento, Controle e Operações: Edilson Soares
Diretora de Serviços de Marketing: Andrea Abelleira
Diretor de Tecnologia: Carlos Sangiorgio

Diretor Editorial - Estilo de Vida: Sérgio Gwercman

VIP

Diretor de Redação: Ivan Padilla
Chefe de Arte: Fernando Saraiva
Editores: Cláudia de Castro Lima e Marcelo Orozco **Editora de Moda:** Gabi Comis
Editora-Assistente: Marjorie Zappel **Editor de Arte:** Rafael Pera **Repórter Visual:** Ana Morbach
Colaboraram nesta edição: Arthur Junji Yamada (Design) e Juliana Massoni (Revisão)
Assistente Administrativa: Carolina Pedroso (Coordenação Cristiane Pereira) **Atendimento ao Leitor:** Walkiria Giorgino
CTI: André Luiz, Marcelo Tavares e Marisa Tomas

www.vip.com.br

PUBLICIDADE: Andrea Veiga (RJ), Ana Paula Moreno (Moda, Decoração e Construção), Cristiano Persona (Financeiro, Mobilidade, Imobiliário e Serviços Empresariais), Daniela Serafim (Tecnologia, Telecom, Saúde, Educação, Agro e Serviços), Selma Souto (Bens de Consumo, Turismo, Entretenimento e Mídia), William Hagopian (Regionais) **ABRIL BRANDED CONTENT:** Edward Pimenta **ASSINATURAS:** Adailton Granado (Processos e Produção), Daniela Vada (SAC), Luci Silva (Marketing Direto, Relacionamento e Retenção), Marco Tulio Arabe (Estúdio de Criação), Mary Veras (Vendas Corporativas), Rodrigo Chinaglia (e-business), Wilson Paschoal (Vendas de Rede) **MARKETING DE MARCA:** Camila Verde (Casa e Decoração), Carolina Bertelli (Femininas), Carolina Fioresi (Eventos), Cinthia Obrecht (Estilo de Vida), Edson Ferrão (Digital), Icaro Freitas (Circulação Avulsas), Keila Arcíprete (Veja), Leander Moreira (Exame) **MARKETING CORPORATIVO:** Mauricio Panfilo (Pesquisa de Mercado), Diego Macedo (Abril Big Data), Gloria Porteiro (Licenças), Thaís Rocha (Relação com o Mercado) **DEDOC E ABRILPRESS:** Valter Sabino **ESTRATÉGIAS E OPERAÇÕES DE PUBLICIDADE:** Renata Guimarães **DESENVOLVIMENTO DE AUDIÊNCIA:** Rodrigo Cavalcanti **PARCERIAS E TENDÊNCIAS:** Airton Lopes **PRODUTO DIGITAL:** Renata Gomes **PLANEJAMENTO CONTROLE E OPERAÇÕES:** Adriana Fávilla, Adriana Kazan, Emilene Domingues e Renata Antunes **RECURSOS HUMANOS:** Alessandra de Castro (Desenvolvimento Organizacional), Ana Kohl (Serviços de RH) e Márcio Nascimento (Remuneração e Benefícios)

Redação e Correspondência: Av. das Nações Unidas, 7221, 20º andar, Pinheiros, São Paulo, SP, CEP 05425-902, tel. (11) 3037-2000.
Publicidade São Paulo e informações sobre Representantes de Publicidade no Brasil e no Exterior: www.publiabril.com.br

VIP 383 (ISSN 14757/1), ano 36, nº2, é uma publicação mensal da Editora Abril. **Edições Anteriores:** Venda exclusiva em bancas, pelo preço da última edição em banca. Solicite ao seu jornaleiro. Distribuída em todo o país pela Dinap S.A. Distribuidora Nacional de Publicações, São Paulo. **VIP** não admite publicidade redacional.

Licenciamento de Conteúdo: Para adquirir os direitos de reprodução de textos e imagens da VIP, acesse: www.abrilconteudo.com.br ou entre em contato pelos telefones: (11) 3990-1329 e (11) 3990-2059, ou pelos e-mails: atendimentoconteudoabril@abril.com.br e abrilcontent@abril.com.br

Atendimento ao Assinante: Grande São Paulo: (11) 5087-2112 **Demais Localidades:** 0800-775-2112 www.abrilsac.com
Para Assinar: Grande São Paulo: (11) 3347-2145 **Demais Localidades:** 0800-775-2145 www.assineabril.com.br

Impressa na Gráfica Abril
Av. Otaviano Alves de Lima, 4400, Freguesia do Ó, CEP: 02909-900, São Paulo, SP

IVC FIPP ANER SIP

GRUPO Abril

Presidente AbrilPar: Giancarlo Civita

Presidente do Grupo Abril: Walter Longo

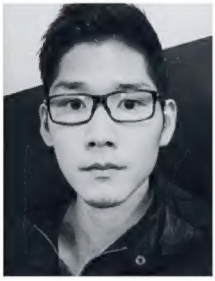
Diretor de Operações: Fábio Petrossi Gallo
Diretora Editorial e Publisher da Abril: Alecsandra Zapparoli
Diretor Superintendente da Gráfica: Eduardo Costa
Diretor Superintendente da Total Express: Bruno Tortorello
Diretor Comercial da Total Publicações: Osmar Lara
Diretor de Auditoria: Thomaz Roberto Scott
Diretora Jurídica: Mariana Macia
Diretor Corporativo de Marketing: Tiago Afonso
Diretora Corporativa de Recursos Humanos: Claudia Ribeiro
Diretora de Relações Corporativas: Meire Fidelis

www.grupoabril.com.br

QUEM FEZ O QUÊ

COLABORADORES QUE DEIXAM A VIP MAIS LEGAL

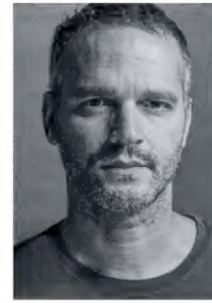
ADRIANA SETTI
Jornalista freelancer convicta desde que se mudou para Barcelona, há 16 anos, é colaboradora de diversas revistas: ELLE, VIAGEM E TURISMO, CLAUDIA... you name it! Autora de *De Mala e Cuia*, ela está em dose dupla aqui: na matéria sobre as ilhas Fiji *(pág. 27)* e em outra sobre o Enigma *(pág. 30)*, o novo restaurante de Albert Adrià.



FÁBIO MOON
Com 76 mil seguidores, sua conta (@fabmoon) é um fenômeno no Instagram entre os amantes de comida – até porque ele é um engenheiro. Mas a paixão de Fábio é mesmo a boa cozinha: já passou um ano visitando restaurantes diferentes todos os dias no almoço e jantar. Atentos, o convidamos para estrear aqui com um roteiro sobre o Bom Retiro *(pág. 34)*.

FERNANDO VALEIKA DE BARROS
Nosso antigo repórter iniciou sua carreira na VEJA SÃO PAULO e passou por várias revistas da Abril – foi até colaborador da editora na França. Com a experiência de quem cobriu cinco Copas do Mundo e guerras como a da Bósnia, este apaixonado por fortes emoções passou cinco dias na Bolívia em meio ao rali Dakar mais maluco dos últimos tempos. Seu vívido relato começa na pág. 80.

FE PINHEIRO
Criado entre o Rio e a França, já fotografava na escola. Na ausência de uma instituição de ensino superior de fotografia, optou por cursar cinema no Brasil – seu projeto de estética documental foi visto por professores franceses e, convidado a fazer mestrado e doutorado em Paris, mudou-se para lá. Nesta VIP, é dele o editorial de moda *(pág. 44)*.



MARCELO BARBOSA
Nosso editor convidado de estilo é requisitado no universo da moda masculina. Foi sócio da marca Lorenzo Merlino e criador da We're, que desfilou na Casa de Criadores. Recentemente, desenvolveu uma coleção cápsula para Adriana Barra e lança ainda este ano outra colaboração com a marca carioca Farm. Também é consultor de moda e lifestyle masculino no e-commerce Shop2gether.

YURI SARDENBERG E ANINHA MONTEIRO
Parceiros tanto em casa quanto no trabalho, fazendo cliques incríveis e sensíveis, os pais da pequena Nina são os preferidos de várias celebridades, grifes de moda e agências de publicidade. Calmos e criativos, são eles os autores das fotos de capa e do ensaio de Letícia Lima. Corra até a pág. 62 para ver o resultado.

MAX WEBER
Mágico dos pincéis e do secador, este paulistano da zona leste transforma mulheres lindas em seres ainda mais deslumbrantes. O beauty artist, como se define, há mais de 20 anos, coleciona vários prêmios de maquiagem – entre eles, entrou para o "Wall of Fame" da Avon pelo conjunto da obra. Foi ele quem fez o cabelo e a beleza de nossa capa Letícia Lima.

NÃO IMPORTA
A COR DO SEU DESEJO.
O SEGREDO É
SEMPRE ACREDITAR.

oBoticário
Acredite na beleza

PERFUMARIA MASCULINA
E CUIDADOS PESSOAIS

ATÉ
40%
DE
DESCONTO

loja revendedora site

encontre.boticario.com.br

Promoção válida até 12/2*

*Promoção válida de 23/1/2017 a 12/2/2017 ou enquanto durarem os estoques. Exceto kits regulares e Nativa SPA Cabelos. Consulte produtos participantes e os percentuais de desconto nos nossos canais de vendas. Imagens meramente ilustrativas.

acesse: www.vip.com.br/tudo-sobre/digital

#VERAONAVIP

O CLIMA QUENTE DA ESTAÇÃO dominou nosso Instagram (@revistavip). Pedimos para você nos ajudar a definir os melhores momentos do verão usando a hashtag acima em suas fotos. Chegaram muitas imagens de praia, festa e diversão. Abaixo, como prometemos, algumas fotos de leitores. E, como ainda é verão, a brincadeira continua. Mande sua foto!

@izadoradacosta
Praia de Ponta Verde (AL)

@nat.chagas
Santos (SP)

@rafaelpera
Riviera de São Lourenço (SP)

@leobdmoreira
Porto de Galinhas (PE)

@vagnerolvra
Praia do Amor (RN)

@vagnerolvra
Tibau do Sul (RN)

@cunhajerson
Praia dos Ingleses (SC)

@nathii87
Ipanema Posto 9 (RJ)

ENTENDA COMO FUNCIONA O MOBILE VIEW

A EDIÇÃO IMPRESSA DA VIP AGORA É A PORTA DE ENTRADA PARA UMA NOVA EXPERIÊNCIA DIGITAL. AS REPORTAGENS DA REVISTA SERÃO ENRIQUECIDAS COM CONTEÚDOS VIRTUAIS DISPARADOS POR MEIO DE UM SMARTPHONE OU TABLET

1

Baixe gratuitamente o aplicativo Blippar na App Store ou no Google Play.

2

Sempre que aparecer o ícone de Mobile View nas páginas da VIP, aponte a câmera para a revista. Depois de segundos, você terá mais conteúdo em seu aparelho digital.

3

O que você verá: vídeos, músicas e conteúdos extras. Faça o teste com esta página!

© ARQUIVO PESSOAL

CONEXÕES

POLIVALENTE

COM O NOVO SWITCH, SUCESSOR DO WII U, A NINTENDO UNE CONSOLE DE MESA E PORTÁTIL EM UM PRODUTO SÓ

PARA SE RECUPERAR DO relativo fracasso do Wii U, que em quatro anos de vida perdeu terreno para os concorrentes PlayStation 4 e Xbox One, a Nintendo aposta num novo "dois em um": o Switch é um portátil com cara de tablet que pode funcionar como console de mesa ligado à TV. Além disso, tem dois controles destacáveis (chamados de Joy-Cons, nas opções de cores preto ou vermelho e azul) que podem ser usados por um ou dois jogadores. Outros acessórios podem ser adquiridos separadamente. O Nintendo Switch começa a ser vendido nos Estados Unidos e no Japão em 3 de março, sem previsão de chegar ao Brasil.

↘ **Nintendo Switch, US$ 300** nintendo.com

© DIVULGAÇÃO

TECNOLOGIA

LAR DO FUTURO

NOVIDADES DOMÉSTICAS ROUBARAM AS ATENÇÕES NA FEIRA CES 2017. EM LAS VEGAS POR | MARCELO OROZCO

MAIOR FEIRA DE PRODUTOS eletrônicos e de tecnologia de consumo, a CES acontece anualmente em janeiro, em Las Vegas. E as marcas passam meses ou até anos planejando apresentações bombásticas (ou apenas surpreendentes) de suas novidades – e, muitas vezes, nem têm previsão exata de quando chegarão ao consumidor comum. Em 2017, foram 3 800 empresas grandes, médias e pequenas expositoras com todo tipo de produto – de carros autônomos até uma lata de lixo controlada por voz. Mas equipamentos domésticos com um toque futurista lançados por duas gigantes roubaram atenções. A LG atacou com o aparelho de TV Signature OLED W, com apenas 2,57 milímetros de espessura, que foi apelidado de "Wallpaper TV", e o refrigerador Smart InstaView, com comando de voz Alexa (sistema da Amazon), sistema WebOS e tela de 29 polegadas que pode ficar transparente e permitir que se veja os produtos guardados. Já a Samsung impressionou com a lavadora-secadora duplex FlexWash + Flex Dry.

2,57 mm: para se ter uma ideia, esta edição da VIP tem quase o dobro da espessura da TV da LG

LG OUSADA

Uma TV ultrafina que é presa a parede por imãs e um refrigerador completamente conectado com touchscreen que deixa olhar o que há lá dentro. A LG foi forte para a CES 2017.

SAMSUNG FLEXWASH+FLEXDRY

Duas lavadoras, duas secadoras de roupas num só produto. Quatro funções com regulagens independentes e controláveis por app de smartphone. Foi uma grande cartada da Samsung na CES

SMARTWATCHES

MUITOS RELÓGIOS CONECTADOS NA CES 2017 – A GARMIN ATÉ GANHOU UM PRÊMIO DE INOVAÇÃO PELA NOVA LINHA FENIX, MAS DUAS SURPRESAS SURGIRAM

POLAROID LINHA SW
Famosa por sua câmera instantânea, a marca investe em wearables com uma linha de **quatro smartwatches** e dois relógios de fitness

CASIO PRO TREK
Em seu 60º ano de existência, a Casio também entra no mercado de wearables com o **Pro Trek WSD-F20**, com sistema Android

DOIS EM UM

O **Inspiron da Dell**, com tela de 13,3 polegadas da série 7000, é um dois em um que pode ser operado como notebook ou tablet. Tem touchscreen e também caneta integrada. Funciona com Windows 10 e processador Intel Core i5-5200U. Preço de **3 499 reais** no site de e-commerce GotoShop (abr.ai/notebook-inspiron).

PORTÁTIL E ELEGANTE

A caixa de som portátil **Onyx Studio 3**, da Harman Kardon, não tem apenas um design elegante e minimalista. Com Bluetooth 4.1, pode fazer revezamento de músicas de playlists de três dispositivos diferentes e se conectar a dois alto falantes da marca. O sistema VoiceLog reduz eco e ruído para otimizar ligações de voz. A bateria tem autonomia de cinco horas. Por **849 reais** no site de e-commerce GotoShop (abr.ai/onyx-studio).

COLORIDA E RESISTENTE

A Fuji lança a câmera compacta **FinePix XP 120** com cores vivas, resolução de 16,4 MP e resistência a mergulhos de 20 metros, frio de -10°C, quedas de 1,75 metro e areia e pó. Chega às lojas do exterior em fevereiro por **230 dólares**.

Use o app Blippar para comprar os produtos com a etiqueta. Veja outros itens em gotoshop com.br/loja/tech.aspx

BEBIDAS HIGH-TECH

NOVOS APARELHOS TENTAM INCREMENTAR O JEITO DE TOMAR CERVEJA E VINHO

CERVEJA NA TORNEIRA

A **Fizzics Waytap** é uma torneira a pilha que promete extrair cerveja de latas ou garrafas long neck sem perda de gás carbônico, aroma e sabor. O preço sugerido é de **130 dólares** nos Estados Unidos

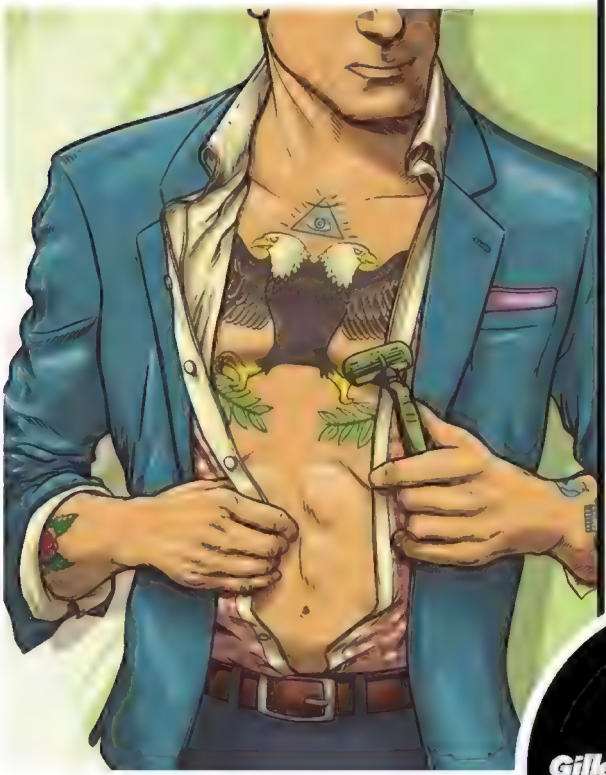
VINHO CONSERVADO

Para quem não bebe uma garrafa de uma vez, a **Plum Wine** promete conservar o vinho aberto sem deixá-lo oxidar por até 90 dias. Está em pré-venda por **1 500 dólares** para os Estados Unidos em shop.plum.wine

Checklist para sua tatuagem

5 cuidados que vão ajudar a manter a tattoo perfeita por mais tempo

texto EMILÂINE VIEIRA | ilustração PEDRO CÔRREA



✓ HIDRATAR A PELE
Fazer tatuagem pede uma pele saudável. Comece a cuidar da área um mês antes, aplicando um creme hidratante. A gente sabe que você costuma esquecer.

✓ REMOVER OS PELOS
Para garantir a fixação da tinta, a área a ser tatuada deve estar livre de pelos. Evite depilar com cera, pois ela aumenta a chance de foliculite, inflamação no nascimento do pelo. O ideal é usar uma lâmina para preparar o local no mesmo dia da tatuagem.

✓ LIMPAR CORRETAMENTE
Nada de molhar o desenho logo depois de fazer a tattoo. O plástico filme deve ser usado nas primeiras 72 horas (lembre-se de trocá-lo diariamente!). Depois disso, evite o uso de sabonete por uma semana. Só água corrente, beleza?

✓ NÉCESSAIRE ABASTECIDO
A pomada cicatrizante vai ser sua companheira até a recuperação da pele, que leva de oito a dez dias. Abuse do filtro solar, com fator mínimo de proteção 30, e insira um hidratante ou um óleo pós-banho na sua rotina diária para garantir que a cor da tatuagem continue vivida

✓ GILLETTE BODY
Aguarde ao menos um mês para voltar a depilar a área. Métodos como laser e cera quente são contraindicados, pois alteram a pigmentação. Dê preferência às lâminas específicas para seu corpo.

CONSULTORA: Dra. Carla Góes, médica-cirurgiã especialista em dermatologia e autora do livro *Beleza Sustentável*.

FAZ MESMO DIFERENÇA?

Os pelos e as curvas do seu corpo não são iguais aos do seu rosto. Gillette Body é o primeiro produto com design específico para remover os pelos do corpo masculino. Projetado com três fitas lubrificantes para o máximo de deslizamento e um cabo antiderrapante para um controle total, remove os pelos dos locais de difícil acesso e facilita a sua rotina de cuidados pessoais.

VOCÊ NÃO FAZ TATTOO COM AGULHA DE CROCHÊ.
TATUAGEM
NÃO É TUDO IGUAL.
GILLETTE TAMBÉM NÃO.
EXPERIMENTE
Gillette BODY
FEITO PARA O CORPO MASCULINO.
Gillette

IMPACTO NA ECONOMIA

A economia americana é estimulada em cerca de **US$ 9,2 BILHÕES** por causa do Super Bowl

< 10 < 20 < 30 < 40

POR QUE NÚMEROS ROMANOS?

Este será o Super Bowl LI (ou 51). Cada Super Bowl tem um número porque a temporada começa num ano e termina em outro. E aparecem em algarismos romanos para imitar as Olimpíadas. E porque os dirigentes achavam que esses algarismos conferiam pompa ao evento.

ACIDENTES DE CARRO

O Super Bowl é o segundo dia com mais acidentes de carro nos Estados Unidos a cada ano (só perde para o St. Patrick's Day).

O TROFÉU

É todo de prata, feito pela joalheria Tiffany & Co. e é avaliado em cerca de 25 mil dólares. Seu design original foi feito num guardanapo pelo ex-comissário da liga Pete Rozelle.

HINO HIT

A interpretação de Whitney Houston do hino americano na abertura do Super Bowl é considerada uma das melhores. E chegou às paradas: atingiu a 20ª posição na *Billboard* em 1991 e retornou em 2001, chegando ao 6º lugar após os atentados de 11 de setembro.

AUDIÊNCIA E PUBLICIDADE

111,9 MI

FOI O NÚMERO DE TELESPECTADORES DO SUPER BOWL DE 2016. 27,9 MILHÕES A MAIS QUE O PRIMEIRO DEBATE PRESIDENCIAL ENTRE DONALD TRUMP E HILLARY CLINTON

US$ 5 MI

É O PREÇO POR 30 SEGUNDOS DE COMERCIAL NA FOX, EMISSORA TRANSMISSORA DESTE ANO

90%

DOS ESPECTADORES AFIRMAM NÃO COMPRAR PRODUTOS DIVULGADOS NO SUPER BOWL. E

75%

DOS ESPECTADORES AFIRMAM QUE NÃO SE LEMBRAM DAS PROPAGANDAS DO ÚLTIMO SUPER BOWL, SEGUNDO O GENESIS MEDIA

BATALHA POR INGRESSOS

DISTRIBUIÇÃO DE INGRESSOS DO SUPER BOWL

ESPORTE

SUPERNÚMEROS DO SUPER BOWL

A GRANDE FINAL DA LIGA DE FUTEBOL AMERICANO TEM GRANDE IMPACTO NA ECONOMIA E NA CULTURA DOS ESTADOS UNIDOS. EM 2017, A PARTIDA SERÁ EM 5 DE FEVEREIRO, EM HOUSTON, COM TRANSMISSÃO PARA O BRASIL DO CANAL ESPN

POR | PEDRO BORG

< 10 < 20 < 30 < 40

COMIDA CONSUMIDA NO ESTÁDIO

15 MIL toneladas de chipa + **3,6 MILHÕES** de quilos de quiçamiento + **1,2 BILHÃO** de litros de cerveja + **1,2 BILHÃO** de quilos de asinhas de frango

40 > 30 > 20 > 10 >

IMPACTO NA CIDADE-SEDE

O LOCAL DA PARTIDA MUDA A CADA ANO

SERÃO 10 DIAS DE EVENTOS LIGADOS AO SUPER BOWL EM HOUSTON NO ESTADO DO TEXAS

A CIDADE ESPERA RECEBER 1 MILHÃO DE VISITANTES

A MOVIMENTAÇÃO ECONÔMICA DOS EVENTOS É ESTIMADA EM US$ 350 MILHÕES

25% PARA A PRÓPRIA NFL

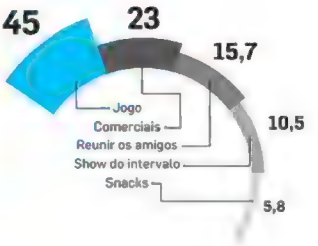
US$ 200 MIL É O PREÇO DO INGRESSO MAIS CARO DO SUPER BOWL LI

1,2% PARA CADA UM DOS OUTROS 29 TIMES DA NFL

PARA ALGUÉM COMPRAR INGRESSOS PARA O JOGO É PRECISO ESCREVER UMA CARTA PARA A NFL PARA PARTICIPAR DE UM SORTEIO QUEM É SORTEADO TEM DIREITO A COMPRAR DOIS INGRESSOS PARA A PARTIDA

O QUE REALMENTE IMPORTA

UMA PESQUISA SOBRE O QUE MAIS INTERESSA AS PESSOAS NO SUPER BOWL INDICOU



NÚMEROS NO BRASIL

3,7 MI

É O NÚMERO DE TELESPECTADORES NO BRASIL DURANTE A TEMPORADA 2016-17 DA NFL. CADA UM FICOU, EM MÉDIA, 40 MINUTOS ASSISTINDO AOS JOGOS AO VIVO

30%

É O AUMENTO DA AUDIÊNCIA DO CANAL ESPN QUANDO COMEÇAM OS PLAYOFFS DA NFL

500 MIL

FOI O NÚMERO DE TELESPECTADORES NO BRASIL PARA O SUPER BOWL DE 2016, O QUE LEVOU A ESPN A LIDERAR A AUDIÊNCIA ENTRE TODOS OS CANAIS PAGOS

FONTES: BLOOMBERG, CENTRO DE TURISMO DE HOUSTON, FORBES E REUTERS

SUPER BOWL X COPA DO MUNDO

UM DUELO DE CIFRAS ENTRE O MAIOR EVENTO ESPORTIVO DOS ESTADOS UNIDOS E O MAIOR TORNEIO DO FUTEBOL DE BOLA REDONDA QUE O MUNDO ADORA

TEMPO DE EVENTO

1 DIA X 32 DIAS

BOPE MUNDIAL

160 MILHÕES X 1 BILHÃO (DE TELESPECTADORES)

DINHEIRO PERDIDO NA QUEDA DE PRODUTIVIDADE

8,4 MILHÕES NA SEGUNDA-FEIRA PÓS-JOGO **X 1,7 BILHÃO** DURANTE A COPA (EM US$)

TOTAL DE APOSTAS NO EVENTO

3,9 BILHÕES X 40 MILHÕES (EM US$)

ALCANCE DE MÍDIA SOCIAL

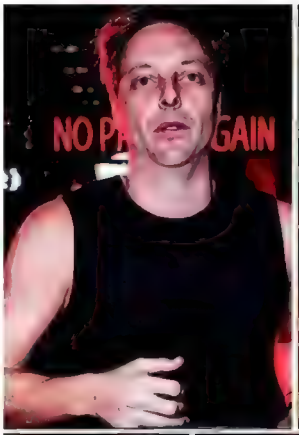
24 MILHÕES DE TUÍTES NO DIA DO EVENTO **X 11 MILHÕES DE TUÍTES** NA FINAL DA COPA

40 > 30 > 20 > 10 >

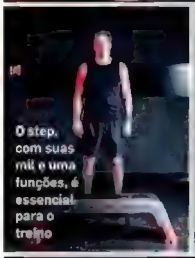
VIP E BIO RITMO APRESENTAM

CORPO SÃO E MENTE SÃ

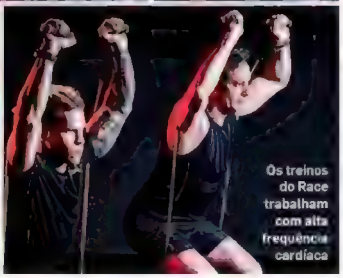
O LEITOR RODRIGO VITRAL, PARTICIPANTE DO PROJETO SEIS MESES EM FORMA, CREDITA AOS TREINOS TER PASSADO ILESO POR UM PERÍODO DE FORTE ESTRESSE



Rodrigo Vitral já dá muito duro na esteira: seu "padrinho", Poldo Longo, é ultramaratonista



O step, com suas mil e uma funções, é essencial para o treino



Os treinos do Race trabalham com alta frequência cardíaca

RODRIGO VITRAL
42 ANOS, CIRURGIÃO DENTISTA

"Em três meses de Race Bootcamp percebi algumas coisas. Ele é o mais completo treinamento que já fiz. Me assustei com os resultados: por exemplo, perdi 3,5% de gordura corporal e estou agora com 13%, um índice ótimo. Também noto que o risco de lesão é muito baixo comparado a outros esportes que já pratiquei, como jiu-jitsu. E, por fim, se não fossem meus treinos acho que eu teria ficado maluco neste último mês, quando meu pai fez uma cirurgia e ficou hospitalizado por várias semanas. Venho treinar e deixo meus problemas todos aqui na esteira. Realmente o começo é difícil, mas já consigo vir pelo menos três vezes por semana. Alguns amigos viram os resultados que alcancei em tão pouco tempo e também começaram a fazer o Race."

POLDO LONGO
26 ANOS, DESIGNER, ULTRAMARATONISTA E INFLUENCER

"O empenho do Rodrigo é surreal, assim como seu comprometimento. E é só assim que se tem resultados como os que ele está obtendo. Ele melhorou muito na corrida e nos exercícios com peso. Eu nem posso mais dar aquele truque ao lado dele usando uns pesinhos leves *(risos)*."

© MARCUS STEINMEYER

ARTE

30 ANOS SEM WARHOL

O ARTISTA FOI ALÉM DE 15 MINUTOS DE FAMA. BASTA VER OS VALORES PAGOS POR SUAS OBRAS POR | MARCELO OROZCO

ANDY WARHOL MORREU dormindo em 22 de fevereiro de 1987 num hospital de Nova York. Aos 58 anos, o mestre da pop art ainda era famoso, mas suas obras clássicas eram mesmo as dos anos 60 – reproduções em série, intervenções em fotos de celebridades, pinturas de produtos como lata de sopa Campbell's e garrafa de Coca-Cola. Nessas três décadas sem o artista, o que ele produziu só aumentou de valor em leilões ou negociações entre colecionadores. Basta checar ao lado as maiores quantias pagas nos últimos dez anos por seus trabalhos.

No documentário *Brillo Box (3¢ Off)*, da HBO, Lisanne Skyler mostra a trajetória da obra de Warhol que seus pais compraram por US$ 1 000 em 1969 – e foi leiloada em 2010 por US$ 3 milhões.

VALORES EM MILHÕES

SILVER CAR CRASH (DOUBLE DISASTER) (1963)
US$ 105,4
(EM 2013)

EIGHT ELVISES (1963)
US$ 100
(EM 2008)

TURQUOISE MARILYN (1964)
US$ 80
(EM 2007)

GREEN CAR CRASH (GREEN BURNING CAR I) (1963)
US$ 71,7
(EM 2007)

FOUR MARLONS (1966)
US$ 69,6
(EM 2014)

MEN IN HER LIFE (1962)
US$ 63,4
(EM 2010)

© DIVULGAÇÃO

FILMES

LA LA LAND STYLE

PARA NÓS, O MUSICAL JÁ LEVARIA O OSCAR DE ELEGÂNCIA DESTE ANO

POR | GABI GOMES

Os spoilers serão apenas sobre estilo

O FILME DO DIRETOR DAMIEN CHAZELLE PODERIA SER MUDO E *La La Land: Cantando Estações* ganharia inúmeras indicações ao Oscar do mesmo jeito – isso na minha opinião, a de quem odeia musicais. O longa concorre em 14 categorias à premiação que acontecerá em 26 de fevereiro, em Los Angeles.

Para a VIP, *La La Land* já merece um fictício Oscar de elegância. No filme, Ryan Gosling é um pianista de jazz e par romântico da jovem aspirante a atriz interpretada por Emma Stone. Do início ao fim, o ator aparece com o visual impecável.

Seu estilo não é apenas uma alusão aos velhos tempos do jazz, da Era de Ouro de Hollywood, dos grandes musicais. Suas roupas vão além de um visual retrô. Seus looks estão mais para uma releitura moderna dos anos 50 e 60 que dos 30 e 40 – Ryan não usa calça com cintura alta, paletó com lapela larga ou abotoamento duplo.

Sebastian é um Don Draper, do seriado *Mad Men*, só que com outra conta bancária. O personagem usa terno slim-fit, com lapela fina, calça de cintura baixa e camisa com colarinho 2016. Tem até um look monocromático.

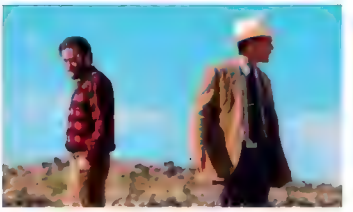
Ryan é o cara mais elegante do cinema atual. E seu personagem sabe muito bem como usar o salário de pianista, investindo em peças clássicas e versáteis: calças escuras, camisas brancas, dois pares de sapatos bicolores (da marca Nuevo Epoca Buenos Aires), gravatas dos anos 50 (alugadas em brechó), jaquetas e paletós em cores vibrantes.

De onde surgiu o look? Mary Zophres, a figurinista de *La La Land*, usou como referências os atores Fred Astaire, Gene Kelly, Marlon Brando e James Dean, e os pianistas Bill Evans e Hoagy Carmichael. Criou um pequeno guarda-roupa clássico moderno cheio de qualidade, e não quantidade.

© DIVULGAÇÃO

MAS NÃO É SÓ ISSO!

OUTROS FILMES INDICADOS AO OSCAR TAMBÉM MERECEM DESTAQUE



ANIMAIS NOTURNOS

O longa dirigido pelo multitalentoso Tom Ford, que já foi ator e grande estilista de marcas como Gucci, também merece aplausos. Você nota a riqueza de detalhes e acessórios no **visual casual** de Jake Gyllenhaal e na alfaiataria de Michael Shannon. Tom Ford sendo Tom Ford. Brilhante.

ATÉ O ÚLTIMO HOMEM

Dirigido por Mel Gibson, o filme traz peças militares que estão em alta – confira nosso editorial de moda. O figurino conta com **lindos casacos da alta patente** e calças utilitárias atuais, com o bolso acima do joelho.

OSCAR VIP

AQUI, CRIAMOS ALGUMAS CATEGORIAS SOBRE O ESTILO DOS FINALISTAS

↘ "Somos de humanas"

Capitão Fantástico segue a linha handmade ("Fazemos nossas próprias roupas").

↘ Preppy by the sea

As sobreposições de Lucas Hedges em *Manchester à Beira-Mar* são impecáveis.

↘ Western

Os chapeus, o visual e outros acessórios impressionam no longa *A Qualquer Custo*.

↘ Básico

Moonlight só tem camisetas de gola careca, de todas as cores possíveis.

↘ Laranja espacial

A Chegada só liga para a ciência. Mas o pantone espacial está bem fashion.

RETORNO CULT

Há obras tão definitivas que é melhor nem remexer em seu legado com remakes ou sequências. Porém, há quem goste de correr tal risco. E o caso do diretor Danny Boyle e dos atores que revelou em 1996 com *Trainspotting. Sem Limites*. Todos eles retomam a história do filme original 21 anos depois em *T2 Trainspotting*, cuja estreia no Brasil está prevista para 16 de fevereiro. Com seus jovens sem futuro e viciados em heroína de Edimburgo, Escócia, criados pelo escritor Irvine Welsh no livro homônimo, *Trainspotting* original foi um dos longas mais cultuados dos anos 90. Graças à combinação de cenas marcantes e trilha sonora de rock e eletrônico, era impactante: a correria na abertura ao som da batida feroz de *Lust for Life*, de Iggy Pop; o discurso "Choose life"; o mergulho do personagem principal Renton numa privada imunda; o desencanto com as mudanças de rumos dos amigos.

Foi a obra que firmou Boyle como diretor de primeiro time – 12 anos depois, ele ganharia um Oscar por *Quem Quer Ser Um Milionário?*. Ewan McGregor, que interpretou Renton, também foi alçado à condição de candidato a astro do primeiro escalão – ele seria Obi-Wan nos episódios I, II e III de *Star Wars*, e fez desde comédias românticas até um filme sério de Woody Allen. Dois outros do quarteto principal do filme se firmaram em séries de TV – Jonny Lee Miller (que era Sick Boy) como um Sherlock Holmes moderno em *Elementary* e Robert Carlyle (que interpretava Begbie) no fantasioso *Era Uma Vez*. Ewen Bremner, que fazia o personagem Spud, teve a trajetória mais discreta, mas não ficou sem trabalho no cinema. Todos eles (um novo discurso "Choose life" e um banheiro imundo de espelunca também) retornam em *T2* para uma revisão do passado bagunçado. O novo longa também é inspirado em um livro de Irvine Welsh, *Porno*. O que, de certa forma, torna mais aceitável a ideia de uma continuação de um filme tão icônico.

FILME

O McLÍDER

O LONGA *FOME DE PODER* MOSTRA COMO UM EX-VENDEDOR CHAMADO RAY KROC CRIOU A FRANQUIA QUE SE TORNOU UM IMPÉRIO INTERNACIONAL: O McDONALD'S

POR | MARCELO OROZCO

RAY KROC NÃO FUNDOU o McDonald's. Mas foi quem implantou, em 1955, o sistema de franquia que se espalhou pelo mundo. Ficou com a glória que os verdadeiros irmãos McDonald (Dick e Mac) não perseguiram, se contentando apenas com a matriz na Califórnia até venderem sua parte em 1961. Esses primórdios estão no filme *Fome de Poder*, que entrou em circuito nos Estados Unidos em janeiro e deve estrear no Brasil em 9 de março. Michael Keaton (de *Birdman* e *Spotlight*) interpreta o feroz empreendedor, cuja autobiografia *Grinding It Out: The Making of McDonald's* é a base do roteiro. É curioso ver como um reles vendedor tem um estalo ao conhecer a linha de montagem de hambúrgueres dos McDonald e consegue carta branca para espalhar franquias pelo país. Assim começou o império internacional que Kroc, morto em 1984, criou com acertos e atitudes não tão legais.

McACERTOS...

↘LINHA DE MONTAGEM
Na lanchonete de San Bernardino, os McDonald criaram uma linha de montagem de hambúrgueres com ingredientes pré-preparados. Reduziram custos e passaram a atender mais gente com maior rapidez.

↘PADRONIZAÇÃO
Ray Kroc refinou o sistema dos McDonald, estabelecendo padrões nos pesos e medidas de hambúrgueres, batatas, fatias de queijo e pepino. Tudo deveria ser seguido à risca por todos os franqueados.

↘OUVIDOS ABERTOS
Apostando na união de pequenos empreendedores franqueados, Kroc abria espaço para sugestões de inovação ao menu-padrão. Assim nasceu o Big Mac, criado numa franquia na Pensilvânia.

↘PROPAGANDA
A publicidade sempre mirou em famílias e crianças. "Uma criança que ama nossos comerciais e traz os avós ao McDonald's nos dá mais dois fregueses", disse Kroc. Há quem julgue isso nocivo à educação alimentar. Mas, para a marca, deu certo.

...E McFALHAS

↘VINGANÇA
A compra de parte dos irmãos McDonald teve tanto rancor mútuo que Ray Kroc jurou se vingar. Abriu um McDonald's em frente à lanchonete que eles rebatizaram de The Big M. Eles fecharam logo depois.

↘CORAÇÃO DURO
A visão de Kroc sobre a concorrência era nada magnânima: "Se estiverem morrendo afogados, boto uma mangueira na boca deles". Ele também se recusava a participar de associações do setor.

↘CONDICIONAMENTO
Kroc defendia o controle do pensamento dos funcionários: "Não podemos confiar em não conformistas. Temos de transformá-los em conformistas. O indivíduo deve confiar na organização".

↘EQUÍVOCOS NO MENU
O lanche McHula saiu da cabeça de Kroc em 1962 e foi um fracasso total: uma fatia grelhada de abacaxi com queijo por cima. Ele também previu a existência de uma McPizza. Ela surgiu nos anos 80, mas foi logo cancelada pela demora no preparo.

© DIVULGAÇÃO

LIVROS

O CRIME COMPENSA

OS THRILLERS POLICIAIS ESTÃO EM ALTA E PROMETEM AGITAR O ANO

POR | MARCELO OROZCO

O ANO PASSADO FOI foi duro para o mercado literário – as vendas caíram 8,93% em relação a 2015, segundo o Sindicato Nacional dos Editores de Livros. Mas alguns gêneros até foram bem, como as obras de crime. *A Garota no Trem*, de Paula Hawkins, foi o 6º livro de ficção mais vendido de 2016. E a procura por thrillers com policiais, detetives ou jornalistas abelhudos anima as editoras.

Entre os lançamentos mais recentes *(veja alguns ao lado)*, dois exemplos desse otimismo se destacam. *A Garota do Lago*, de Charlie Donlea, é uma das apostas da jovem Faro Editorial para ampliar seu catálogo. E a Intrínseca promete uma obra policial por mês em 2017. As primeiras são *O Livro dos Baltimore*, de Joël Dicker, e *A Viúva*, thriller de estreia da jornalista Fiona Barton.

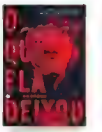
THRILLERS VARIADOS

As prateleiras policiais abrigam desde autores de peso, como o norueguês Jo Nesbo e o cubano Leonardo Padura, até brasileiras estreantes, como a perita forense Valéria Leal e a misteriosa Andrea Killmore

Segundo livro com o detetive Harry Heal, que consagrou Nesbo.
Baratos
Jo Nesbo
RECORD
R$ 29,20

Estreia da autora que alega não poder revelar sua real identidade.
Bom Dia, Verônica
Andrea Killmore
DARKSIDE BOOKS
R$ 39,90

Boxe com quatro livros, que podem ser comprados separadamente.
Estações Havana
Leonardo Padura
BOITEMPO EDITORIAL
R$ 175



Uma investigação de assassinato em tempos de internet.
O Que Ela Deixou
T. R. Richmond
BERTRAND BRASIL
R$ 49,90

Perita forense une pontas soltas de crimes cometidos por todo o Brasil.
O Crime por um Fio
Valéria Leal
CHIADO EDITORA
R$ 32

MISTÉRIO DA CIÊNCIA

UM PEQUENO LIVRO TRAZ O GENIAL CIENTISTA STEPHEN HAWKING FALANDO DE BURACOS NEGROS DE UM JEITO ACESSÍVEL A LEIGOS

Uma dose de ciência é sempre boa, especialmente em tempos que o obscurantismo exibe suas garras. E as obras do físico inglês Stephen Hawking, possivelmente o cientista mais notório da atualidade, costumam ser de fácil compreensão para leigos (ou seja, nós). Pequeno e breve com suas meras 64 páginas, o novo livro *Buracos Negros – Palestras da BBC Reith Lectures* (Intrínseca, R$ 19,90) traz as transcrições de duas participações dele, no começo de 2016, na série de palestras com mentes brilhantes organizada anualmente pelas emissoras britânicas de TV e rádio BBC. O tema é uma das obsessões de Hawking, que pensa que os segredos do universo poderiam ser desvendados ao se decifrar os buracos negros. Notas explicativas ajudam a entender melhor algumas explanações do cientista. Seu jeito humorado de dar seu recado também facilita ao se afastar da abordagem sisuda.

© DIVULGAÇÃO

Ouça playlist com faixas dos artistas em destaque aqui

ROQUEIRO BOSSA-NOVA

FÃ DE JOÃO GILBERTO, O AMERICANO RON GALLO FAZ ROCK QUE LEMBRA UM MONTE DE ARTISTAS, MAS COM MUITA PERSONALIDADE POR | MARCELO OROZCO

RON GALLO É UM daqueles roqueiros inusitados que surgem de vez em quando. Seu som pode lembrar vários artistas e, mesmo assim, sua abordagem parece diferente. Ele faz barulho com a guitarra, mas seus álbuns favoritos incluem o gospel de Mahalia Jackson e o clássico da bossa nova *Getz/Gilberto* – a parceria de 1963 entre o saxofonista americano Stan Getz e o cantor brasileiro João Gilberto. E lança seu segundo álbum, *Heavy Meta* (disponível em streaming), dizendo que é como se fosse o de estreia, numa espécie de recomeço de carreira.

Heavy Meta
Ron Gallo

Natural da Filadélfia, Gallo formou em 2007 a dupla Toy Soldiers, que começou com guitarra e bateria e, a cada ano, foi inchando até contar com uma dúzia de membros. A banda não chegou a decolar e Ron saiu em 2014, lançando um álbum solo meio levinho logo em seguida.

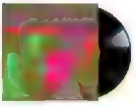
Frustrado com a falta de rumo e uma relação amorosa complicada, ele decidiu dar uma guinada completa – na vida pessoal e na carreira. Parou de beber, mudou-se para Nashville e reformulou-se como um roqueiro mais básico, acompanhado por baixo e bateria. É essa encarnação de Gallo que está presente em *Heavy Meta*.

Nas 11 faixas, ele tem vários momentos comparáveis a outros roqueiros. Sua torrente de palavras em letras narrativas lembra Lou Reed e Bruce Springsteen. A guitarra vai de The Who e Neil Young até T. Rex e Television (às vezes numa única música). E a faixa *Black Market* parece misturar dois grupos mais recentes, Jon Spencer Blues Explosion e White Stripes.

Da abertura mais suja de *Young Lady, You're Scaring Me* à reflexão de *All Punks Are Domesticated* no encerramento, Ron Gallo mostra que pode nem ficar famoso e marcar época, mas sabe fazer um álbum de rock que não é apenas música ambiente.

EM TRANSE

Uma banda veterana e uma novíssima vêm com álbuns de sons hipnóticos, algo psicodélicos. Com 30 anos de carreira, os americanos do Flaming Lips lançam *Oczy Mlody*, que segue a mistura de sons estranhos e celestiais que criaram a reputação da banda com seus trabalhos nas décadas de 90 e 2000. Eles sabem o que fazem, com a autoridade de quem já recriou obras-primas intrincadas como *The Dark Side of the Moon*, do Pink Floyd, e *Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band*, dos Beatles.



Oczy Mlody
Flaming Lips

Já os holandeses do quinteto The Mysterons só agora chegam ao primeiro álbum, *Meandering*, depois de divulgar algumas faixas avulsas. O que atrai no grupo é o tempero que melodias orientais exóticas dão ao pop rock dançante, como se nota em *Metamorphosis* e, especialmente, na hipnótica *Turkish Delights*. Uma estreia interessante.

Meandering
The Mysterons

© D.V. EDIÇÃO

LISTA

EU DEDICO A VOCÊ

UM LIVRO CONTA A HISTÓRIA DO RICAÇO QUE VIROU TEMA DE UMA CANÇÃO DOS BEATLES. CONHEÇA AS INSPIRAÇÕES DE OUTRAS MÚSICAS POR | MARCELO OROZCO

TARA BROWNE

Recém-lançado no Reino Unido, o livro *I Read the News Today, Oh Boy* explica quem foi Tara Browne, herdeiro do império cervejeiro Guinness que morreu aos 21 anos sem fazer algo relevante em sua curta vida de playboy. Então por que o autor Paul Howard quis escrever uma biografia dele? Porque Tara entrou para o folclore da música pop ao inspirar a música *A Day in the Life*, dos Beatles. A notícia no jornal *Daily Mail* sobre sua morte em dezembro de 1966 (ele espatifou sua Lotus Elan esportiva num furgão parado) inspirou John Lennon a elaborar os primeiros versos da nova composição. O título da biografia de Browne é exatamente a frase de abertura da canção. *A Day in the Life* seria lançada em junho de 1967 no álbum *Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band* e exaltada como uma obra-prima do quarteto de Liverpool.

JOÃO BATISTA DE SALES

Como jogador de futebol, João usava o apelido Fio. Atacante voluntarioso e limitado, folclórico por sua dentição torta e saliente, ele irritava a torcida do Flamengo ao se atrapalhar em lances fáceis – e depois compensava com uma jogada genial inesperada. Um desses lampejos de craque aconteceu em janeiro de 1972 no Maracanã, durante um amistoso contra o Benfica de Portugal. Com seu contrato se encerrando, Fio entrou na partida apenas no segundo tempo. Logo depois, driblou três jogadores e o goleiro do adversário para fazer o único gol do jogo. Presente no estádio, o cantor Jorge Ben (que não era Jor ainda) decidiu eternizar o lance numa música. E surgiu *Fio Maravilha*, que garantiu fama duradoura ao centroavante. Apesar disso, Fio passou anos brigando na Justiça com o artista por direitos autorais. Por causa disso, Jorge alterou a letra para *Filho Maravilha* e cantou assim por muito tempo. Até que, em 2007, o ex-jogador finalmente liberou o uso de seu apelido na canção.

HELOÍSA ENEIDA PINTO

Em 1962, Heloísa Eneida Menezes Paes Pinto era uma moça de 17 anos que morava em Ipanema e, no caminho para a praia, passava diante do Bar Veloso, onde o poeta Vinícius de Moraes e o músico Tom Jobim batiam ponto. Ambos ficavam hipnotizados pela jovem de cabelos escuros. E Vinícius se inspirou nela para fazer a letra para uma melodia nova de Tom. O resultado foi *Garota de Ipanema*, que se tornaria a música brasileira mais famosa no mundo. Heloísa só soube que foi a musa em 1965, quando o próprio Vinícius revelou o segredo a uma revista. Nos anos seguintes, ela ficou mais conhecida como a loira Helô Pinheiro (sobrenome de casada), modelo e apresentadora.

JOE DEPUGH

Numa noite de 1973, Joe saía do bar Headliner em Neptune, Nova Jersey, quando encontrou na porta um antigo colega de time de beisebol juvenil – um rapaz chamado Bruce Springsteen, que na época iniciava a carreira de cantor. Joe voltou para o bar com o amigo para passar horas relembrando da escola e dos jogos que disputaram. Ficaram até o bar fechar e se despediram. Nesse intervalo, Bruce usou aquele reencontro como a base para *Glory Days*, rock de 1984 que seria um de seus maiores sucessos. Bruce e Joe só voltariam a se encontrar pessoalmente em 2005, numa reunião de ex-alunos da escola onde estudaram juntos.

MAGDA FONSECA

Roberto Carlos passou três décadas sem cantar *Quero Que Vá Tudo pro Inferno* por uma implicância obsessiva com a palavra que designa a morada do diabo. Finalmente ele voltou a interpretá-la em seu especial de fim de ano na TV Globo em dezembro. O primeiro hit gigantesco da carreira dele foi inspirado por Magda, namorada dele na época, que estava estudando nos Estados Unidos. A distância física angustiava o cantor. E ficou pior no inverno de 1965. Com frio, RC fez a letra em que pedia para ela aquecê-lo no inverno. Magda demorou anos para voltar e o namoro nem teve um rompimento. Apenas expirou.

© DIVULGAÇÃO/DEDOC

TURISMO

SUPERESTRELADOS

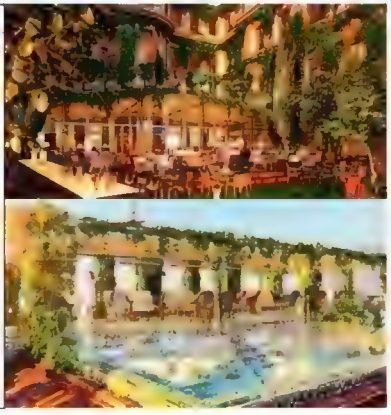
CHAMADOS DE "SEIS ESTRELAS", TRÊS NOVOS E LUXUOSOS HOTÉIS ABREM EM SÃO PAULO A PARTIR DOS PRÓXIMOS MESES POR | CLÁUDIA DE CASTRO LIMA

POUCO IMPORTA QUE A CLASSIFICAÇÃO "SEIS ESTRELAS" não exista para o Ministério do Turismo, que confere cinco corpos celestes como mais alta graduação à rede hoteleira do país. Assim que foram divulgadas imagens dos projetos de três novos hotéis de São Paulo, que começam a abrir suas portas no fim de abril, a mídia tratou de chamá-los assim. Luxuosos, projetados e decorados por nomes famosos, eles elevam o padrão da hotelaria no Brasil – assim como o valor de suas tarifas.

PALÁCIO TANGARÁ
Primeiro desta leva a inaugurar (começa a receber hóspedes no fim de abril), o hotel foi construído em torno do Parque Burle Marx. Todos os 141 apartamentos do empreendimento da Oetker Collection, coleção de hotéis de altíssimo luxo do mundo, têm vista para os jardins projetados pelo famoso paisagista que batiza o parque. O local terá restaurante comandado pelo aclamado chef francês Jean-Georges Vongerichten, um bar e um bar lounge no lobby, todos com terraços externos, academia e spa com jardim privativo, além de duas piscinas. Ele já aceita reservas e as tarifas saem a partir de 1 575 reais a diária.
WWW.PALACIOTANGARA.COM

FOUR SEASONS SÃO PAULO
O primeiro empreendimento da rede no país deve entrar em operação no fim de 2017 e terá também unidades residenciais com serviços de hotelaria de luxo – 16 andares e 254 quartos da torre de 29 pavimentos são destinados a hóspedes e 13, a moradores, com 84 apartamentos. O projeto é do escritório americano HKS em parceria com Aflalo/Gasperini A decoração é da americana BAMO e das residências, do Studio Arthur Casas. Ainda não há muitas informações sobre o empreendimento, localizado no Parque da Cidade, complexo multiúso na zona sul inspirado no conceito de cidades compactas, com vários serviços concentrados em um mesmo espaço, mas sabe-se que contará com um restaurante italiano de padrão internacional. Tarifas ainda não foram definidas.
WWW.FOURSEASONS.COM/BR

ROSEWOOD SÃO PAULO
Previsto para abrir em 2018, é parte da Cidade Matarazzo, complexo que vai ocupar um conjunto de prédios tombados onde já funcionou o Hospital Matarazzo, a duas quadras da Avenida Paulista, e contará com residências privadas, lojas, restaurantes e bares. A antiga maternidade vai virar o Rosewood São Paulo, projeto que está nas mãos de grandes nomes: o arquiteto Jean Nouvel, o designer Philippe Starck e os artistas plásticos Beatriz Milhazes e Saint-Clare Cemin. São 151 quartos para hóspedes e 114 suítes para moradores. Dois restaurantes, um bar, um caviar lounge, duas piscinas (uma no rooftop) e um spa são algumas das facilidades do local. As tarifas saem a partir de 1 500 reais a diária.
WWW.ROSEWOODSAOPAULO.COM.BR



© DIVULGAÇÃO

BOA VIDA

A ilha de Tavarua, algo bem perto de como deve ser o paraíso

© JOHN SEATON CALLAHAN/GETTY IMAGES

TURISMO

A FELICIDADE VESTE SARONGUE

AS ILHAS FIJI TÊM PRAIAS PERFEITAS, ALGUNS DOS MELHORES PICOS DE MERGULHO E AS ONDAS DOS SONHOS DE KELLY SLATER – E, NÃO À TOA, UM POVO EXTREMAMENTE CONTENTE POR | ADRIANA SETTI

O INSTRUTOR DE MERGULHO Steven Pickering confere credibilidade ao estudo mais recente da WIN (Worldwide Independent Network of Market Research). Segundo a pesquisa, os habitantes de Fiji estão plenamente satisfeitos com as suas existências, o que posiciona o arquipélago como a segunda nação mais contente do mundo, depois da Colômbia. "Amo a minha vida. Vivo no paraíso!", brada Pickering sob uma cabeleira que faria inveja a Valderrama (para continuar nas referências colombianas), enquanto é massageado pelo jorro de uma cachoeira em Vanua Levu, sua ilha natal. O turista recebe lufadas dessa alegria coletiva a cada "bulaaaaaa", palavra que serve para "oi", "tchau", "bem-vindo" outros fins.

Mergulhe com Namena e veja este espetáculo

Longe das agruras que acometem grande parte da humanidade – mas perto de Vanuatu, no Pacífico Sul –, Fiji tem 876 mil habitantes que se repartem por 110 ilhas (restam 200 totalmente virgens). Com praias ridiculamente perfeitas, alguns dos melhores picos de mergulho do mundo e a onda favorita do surfista Kelly Slater, o país pulsa de acordo com o "Fiji time", o ritmo pausado que desafia a ansiedade ocidental. A felicidade, definitivamente, veste sarongue e camisa floral.

NÃO SE PADECE NO PARAÍSO

O voo mais longo da sua vida é o único perrengue que você deverá enfrentar, principalmente se domina o inglês. Colônia britânica até 1970, Fiji herdou o rúgbi como paixão e o idioma como língua oficial, que divide espaço com o fijiano (da família malaio-polinésia) e o hindi. Os indianos, levados ao Pacífico pelos ingleses para trabalhar nas plantações de cana-de-açúcar no fim do século 19, representam 40% da população do país. A convivência entre os grupos étnicos nem sempre foi "só love". Ainda que de forma pacífica, agitação política e golpes de Estado desestabilizaram o arquipélago na década passada. Mas, desde 2014, quando houve eleições democráticas, a situação é tão calma quanto um fijiano sob o efeito do *kava*. Feita com a raiz da planta homônima, a bebida tem efeito sedativo, como uma leve embriaguez sonolenta.

Milionários em busca de férias nababescas encontrarão em Fiji o Éden (veja boxe na página ao lado). Mas há um lugar ao sol para orçamentos terrenais. A base de lançamento para qualquer tipo de empreitada é Nadi (pronuncia-se "nandi"), na Ilha de Viti Levu, onde fica o aeroporto internacional do arquipélago. O circuito mais democrático parte de Port Denarau, nos arredores da cidade, de onde zarpa o catamarã amarelo-ovo da Awesome Adventures (awesomefiji.com). O barco traça uma rota diária pelas principais ilhas Mamanucas e Yasawas, cujas praias ostentam todos os clichês de paraíso. Cada ilha tem um resort com o nível de conforto medido em um, dois ou três coquinhos.

É possível escolher entre 24 hotéis de frente para o mar azul neon. Um achado

DICAS CERTEIRAS

QUANDO IR
Para surfar, a melhor época é de maio a outubro. A temporada de furacões vai de novembro a abril

COMO CHEGAR
A passagem mais barata a partir da Austrália e da Nova Zelândia é a da Jetstar (jetstar.com). O caminho mais "rápido" para voar a Sydney ou Auckland é via Santiago do Chile (pela LATAM) ou Buenos Aires (Air New Zealand).

COMO CIRCULAR
A Fiji Airways (fijiairways.com) conecta todos os aeroportos do arquipélago a Nadi. Para viajar pelas Yasawas e Mamanucas, pode sair em conta comprar o Bula Pass (awesomefiji.com), que dá direito a vários trechos de barco. Entre Viti Levu, Vanua Levu e Taveuni também há ferrys públicos. Os ônibus em Viti Levu são seguros e pontuais.

SOPA DE TUBARÃO

A AVENTURA DE UM MERGULHO AO LADO DE GIGANTES DE 3 METROS

Em meio à correnteza insana, pulei do barco, agarrei a corda guia e desci a 18 metros. Ao longo do processo, quase levei uma bitoca de boas-vindas de um tubarão-limão de 3 metros. Em vez de nadar, o grupo precisa "ancorar" no chão, sem chamar atenção dos tubarões. Quem toma a dianteira é a equipe do Aqua-Trek (aquatrek.com), que atrai os bichos com pedaços de atum e alimenta o "cardume" até que uns 50 tubarões de sete espécies apareçam. A prática é polêmica. Alguns cientistas acreditam que altera o comportamento dos animais. Outros a defendem, como maneira de controlar a população e conscientizar sobre a importância dos tubarões na cadeia alimentar. Afinal, como diz o conservacionista Jean-Michel Cousteau, "ninguém quer proteger aquilo que não conhece de perto".

© DIVULGAÇÃO; LILLIE IN BILD / CONTRIBUTOR/GETTY IMAGES

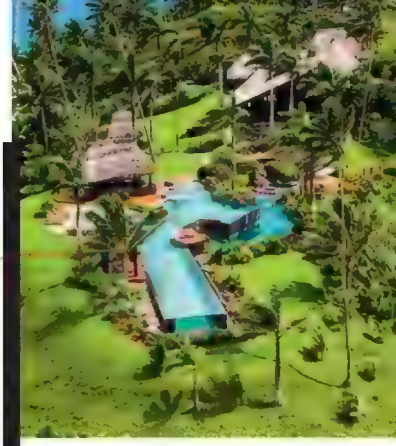
é o Blue Lagoon Resort (bluelagoonbeachresort.com.fj; desde 75 dólares por pessoa), na praia onde foram rodadas algumas das cenas do meloso *A Lagoa Azul*, de 1900 e Brooke Shields virgem. Seja no dormitório coletivo, seja nas *villas* dignas de lua de mel, os hóspedes têm o mesmo padrão em termos de alimentação, atividades e serviços – nivelado por cima. A agenda inclui atividades simpáticas focadas na cultura local: aula de como fazer bolsas de palha ou abrir coco sem faca (!), curso de *lovo* (o churrasco fijiano, enterrado sob folha de palmeira), apresentações de música etc. Pagando à parte, geralmente dá para fazer curso de mergulho, snorkel e SUP, entre outros esportes.

O TUBO DE KELLY SLATER

Mas nem todas as ilhas dos grupos Mamanucas e Yasawas estão cobertas pela rota da Awesome Adventures. Um exemplo é Tavarua (tavarua.com, desde 375 dólares por pessoa), sede de uma das etapas do Circuito Mundial de Surfe. A ilhota e sua vizinha Namotu (namotuislandfiji.com) são as bases habitáveis mais próximas ao lendário Cloudbreak, xodó de Kelly Slater. Para azar do surfista, desde 2010 o governo derrubou as restrições que faziam com que apenas os hóspedes dos hotéis de Tavarua e Namotu pudessem surfar no pedaço. A meros 20 minutos de barco de Nadi, a fábrica de tubos agora é totalmente acessível para quem se hospeda em Viti Levu, a ilha principal, que tem desde albergues a hotéis de luxo.

Afastadas da rota mais turística, as verdejantes Vanua Levu e Taveuni estão para os mergulhadores assim como as Mamanucas para os surfistas. As ilhas são separadas pelo Estreito de Somosomo, famoso pela quantidade alucinante de corais multicoloridos. Já Savusavu, em Vanua Levu, foi o lugar escolhido por Jean-Michel Cousteau, filho do visionário ambientalista Jacques Cousteau, para montar um de seus centros de mergulho. "Fiji é um dos poucos lugares do mundo com mais ou menos o mesmo aspecto de 20 anos atrás", diz ele, prestes a fazer 80 anos. "O povo que habita as ilhas há mais de 3 mil anos ganha o sustento com suas belezas naturais, mas sem abusar." O plano era passar três dias por ali. Mas, após fazer check-out do Jean-Michel Cousteau Resort (fijiresort.com; desde 750 dólares), mudei para uma *guesthouse*, encontrei um centro de mergulho excelente e mais acessível (korosundive.com) e conheci a Ilha de Namena, um dos lugares que dão a Fiji a reputação de "capital mundial dos corais moles".

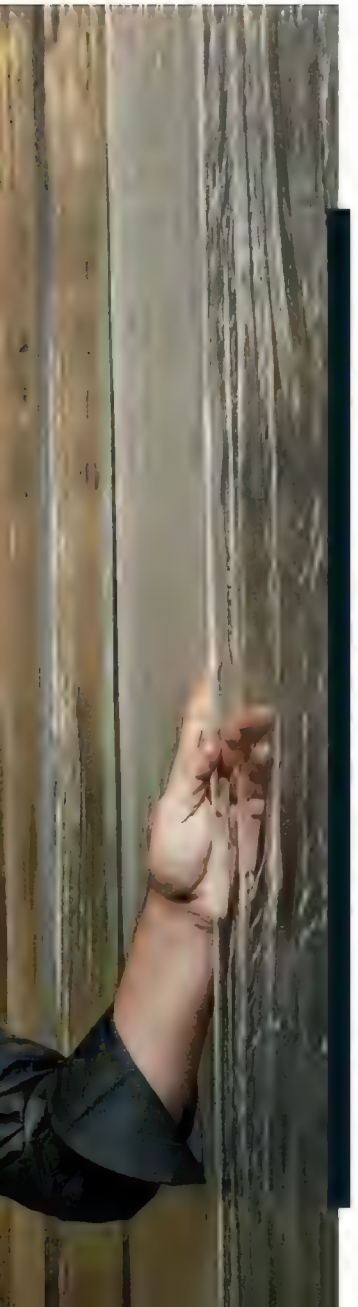
Também submergi várias vezes no Dream House, onde avistei tubarões-martelos e arraias-jamantas. Com mais tempo, deu para curtir a vidinha real de fora dos resorts, comprando frutas no mercado, comendo curry bom e barato e tomando cerveja Vonu gelada. Ao bater em retirada, foi humanamente impossível não chorar ao som de *Isa Lei*, a tristíssima música com a qual, ironicamente, os fijianos se despedem de seus hóspedes. ■



FORA DA CURVA

"Enquanto vivo, ele viveu." Eis a frase que estampa a lápide do milionário e bon vivant Malcolm Forbes (1919-1990), cujas cinzas estão sepultadas na Ilha de Laucala, no Arquipélago de Fiji. Comprados nos anos 70 pelo editor da revista que leva o seu sobrenome, os 1 200 hectares cobertos de coqueirais foram arrematados em 2003 pelo magnata austríaco Dietrich Mateschitz, cofundador da Red Bull, que construiu ali o seu refúgio, além de um hotel. No formato de um avião, o submarino Super Falcon é a cereja do bolo do pacote all inclusive do Laucala Island Resort (laucala.com), com o qual os hóspedes podem chegar a mais de 70 metros de profundidade. Mais brinquedos: campo de golfe de 18 buracos assinado pelo célebre David McLay Kidd, três tipos de veleiros, lanchas de mergulho e um iate para pesca em alto-mar. O hotel mais extravagante de Fiji tem apenas 25 *villas* e residências que se espalham por uma faixa de quatro quilômetros – diante de tamanha imensidão, em 48 horas avistei apenas uma pessoa que não fizesse parte do staff, um exército de 400 pessoas. Há cinco restaurantes na ilha, comandados pelo chef-executivo australiano Anthony Healy, à frente de uma equipe de 44 cozinheiros, que trabalham com 80% de ingredientes produzidos in loco – incluindo carne Wagyu, um corte premium. As diárias começam em 6 mil dólares e o transfer no jatinho privado da ilha (600 dólares, fora taxas) é pago à parte

Albert Adrià em seu restaurante: muitos fios de cabelos brancos nos últimos meses



GASTRONOMIA

O ENIGMA DO ADRIÀ CAÇULA

PROVAMOS EM PRIMEIRA MÃO AS DELÍCIAS DO PROJETO MAIS AMBICIOSO DO CHEF CATALÃO ALBERT ADRIÀ: UM IRREVERENTE RESTAURANTE QUE CUSTOU MAIS DE 2 MILHÕES DE EUROS POR | ADRIANA SETTI, DE BARCELONA FOTO | JOSE TORRALBA

DIGITO A SENHA RECEBIDA com a confirmação da reserva e empurro a pesada porta de vidro. Subitamente, sou transportada de Barcelona ao planeta Krypton de *Superman II*. No fim de um corredor vazio e glacial há uma terráquea mimetizada com o cenário. Envolta em um uniforme assimétrico, ela me conduza uma versão futurista de um *ryokan*, aquelas típicas pousadas japonesas. Provo os primeiros bocados sentada em uma poltrona de resina: chá de hibisco com cristal de yuzu (fruta cítrica asiática) e um diminuto morango desidratado a partir da liofilização, técnica utilizada para produzir comida de astronauta. Eis a primeira escala de uma viagem gastronômica que flana através de vários espaços e quase 50 snacks, pratinhos e coquetéis. "É uma experiência tão difícil de explicar que só poderia se chamar Enigma", diz o chef catalão Albert Adrià sobre a empreitada mais ambiciosa de sua vida, em órbita desde o dia 3 de janeiro.

Projetado pelo escritório RCR, de Barcelona, este "pós-restaurante", segundo o célebre crítico gastronômico espanhol Pau Arenós, ocupa uma área de 500 metros quadrados. Apesar de gigantesco, tem capacidade para apenas 24 comensais por turno – atendidos por 30 funcionários. Separados por lâminas de vidro que pendem de uma nuvem metálica, vários ambientes apartados formam um labirinto diante da cozinha aberta. Os pequenos grupos chegam em horários escalonados, para que nunca haja mais de seis pessoas na mesma etapa da jornada – que cumpri, completa, em pouco mais de cinco horas. "É uma mudança de paradigma através da revolução no espaço", define o chef Ferran Adrià, que até 2011 esteve à frente do elBulli, o restaurante que inventou a cozinha molecular e transformou comida em espuma, pós, esferas e texturas impalpáveis. "O projeto é grandioso, mas a experiência é íntima e minimalista."

Desde o fechamento daquele que foi considerado o melhor restaurante do mundo por quatro anos consecutivos no ranking da revista britânica *Restaurant*, o irmão mais velho de Albert se dedica a uma fundação voltada para a eficiência na inovação, a elBullifoundation. Fora da cozinha, frequenta assiduamente os restaurantes do caçula para palpitar (no oitavo dia de funcionamento de Enigma, esbarrei com ele já em seu terceiro test-drive). "Compartilhamos o mesmo paladar e o estilo de cozinha, mas cada um tem uma personalidade, e a minha

ficou mais forte nos últimos anos", conta Albert, que trabalhou por 28 anos ao lado de Ferran no elBulli, como chef de pâtisserie. "Estava muito cômodo na sombra, não tinha tanta responsabilidade, mas chega uma hora em que a gente tem de dar um soco na mesa." Com olhos claros e uma face arredondada que lhe conferem um ar de eterno garotão, sorridente (ainda que suas fotos sugiram o contrário), exibe pouquíssima semelhança física com o primogênito. Mas tem a mesma eletricidade nos gestos e na rapidez dos movimentos.

Vários momentos da experiência no Enigma, em que apenas 24 comensais são atendidos por uma equipe de 30 pessoas

MORTO DE SUCESSO

Em 2006, Albert Adrià se antecipou ao fechamento do elBulli abrindo o bar de tapas Inópia (que "morreu de tanto sucesso" em 2010) – estava cansado de sustentar o peso das três estrelas *Michelin*. "Criamos um monstro e ele vai nos devorar", disse na época a Ferran. Assim, além de passar da pâtisserie à cozinha como um todo, lançou a tendência dos gastrobares grifados, seguida por chefs estrelados. O Enigma é seu retorno triunfal à alta gastronomia. "A revolução culinária já foi feita no elBulli, e mudar o mundo é o que estressa. Nesta fase da vida só quero oferecer um produto diferente e ter a casa cheia", diz. "Aqui eu posso estabelecer o nível de pressão ao qual quero estar submetido."

O restaurante coloca a joia na coroa de um pequeno reino chamado elBarri ("o bairro", em catalão), que conta com outros cinco restaurantes concentrados em um raio de 500 metros entre os distritos de Sant Antoni e Poble Sec – incluindo o bar de tapas Tickets, o nipo-peruano Pakta e o mexicano Hoja Santa, todos com uma estrela *Michelin*. "Achávamos a região muito divertida e acabamos topando com uma antiga concessionária de automóveis que tinha um espaço diáfano, gigantesco. Acabou virando o Tickets, o primeiro da série", conta Sílvia Fernández, mulher e assessora de imprensa de Albert.

A abertura do Enigma colocou um ponto final em um calvário que se arrastava por dois anos e meio, tempo durante o qual manteve ativa a equipe do antigo 41°, uma coquetelaria que servia snacks "bullinianos", comandada pelo jovem e pilhadíssimo Oliver Peña. "Estou há três meses sem dormir pensando nos pratos e no que as pessoas esperam de nós", disse o chef antes da inauguração. O projeto arquitetônico insólito demandou um investimento de mais de 2 milhões de euros e sofreu vários revezes. Entrevistei Albert pela primeira vez em maio do ano passado e arrisco dizer que, desde então, ele ganhou uma significativa quantidade de fios brancos no topete. Naquela época, ele trabalhava em meio a um cenário de guerra: paredes de concreto nuas, fios pendendo do teto, janelas vendadas com papel craft. Previsto para inaugurar no começo de 2016, o restaurante somava quase um semestre de atraso, a um custo de 50 mil euros mensais. "Estou investindo em um restaurante de alta gastronomia quando já disse que não gostava mais de fazer e quando as tendências apontam no caminho oposto. Chego a me perguntar que diabos estou fazendo", desabafou. "Mas voltei pela minha equipe e me sinto feliz de estar na cozinha novamente. Até então ficava zanzando pelos meus restaurantes, mas não estava em lugar algum."

DRINQUES DE ENTRADA

A viagem no Enigma acontece em atos, começando pela cave, onde noto a falta de cadeiras. Surgem os primeiros snacks, delicadíssimos: cubinho de alga nori com caviar, tortinha de trufa negra, nigiri de lula de consistência cremosa. "Isso é o que seria o elBulli em 2017", diz Albert Adrià. Enquanto discuto com a sommelière Cristina Losada o que beber (opto pela seleção de bebidas variadas), molho a boca com água de chuva da Patagônia da marca Mawün, antes de matar no peito dois coquetéis suaves à base de vinho de Jerez, os primeiros de uma senhora odisseia etílica à qual devo grande parte da graça do jantar. A saga continua com um rasante no balcão comandado pelo bar manager Marc Álvarez. Com barba frondosa e precisão cirúrgica, ele finaliza o primeiro coquetel fincando uma lâmina de gelo em uma placa de Petri que desafia

© ADRIANA SETTI

QUER IR TAMBÉM?

As reservas estão esgotadas até o mês de maio, mas todo cancelamento vira uma nova reserva no sistema on-line. A previsão é de que novos lugares sejam abertos a cada dia.

MENU-DEGUSTAÇÃO
Custa 220 euros por pessoa – inclui água sem gás, café e pequenos coquetéis (a taxa de reserva cobrada previamente é descontada da conta final).

SELEÇÃO DE BEBIDAS
Sai por 90 euros, inclui saque e quatro tipos de vinho.

CARRER SEPÚLVEDA 38-40, ENOMASCONCEPTES

minha coordenação motora. Menos mal que o segundo drinque, um mae thae, venha em forma de bombom. Na sequência, mais um copo requer malabarismo. Raso e com haste finíssima, precisa ser sustentado entre dois dedos para que o kumquat (cítrico japonês) com gengibre salpicado de gotas de azeite de café não caia. Para acompanhar, docinhos e uma ostra, além de outros quitutes que parecem joias.

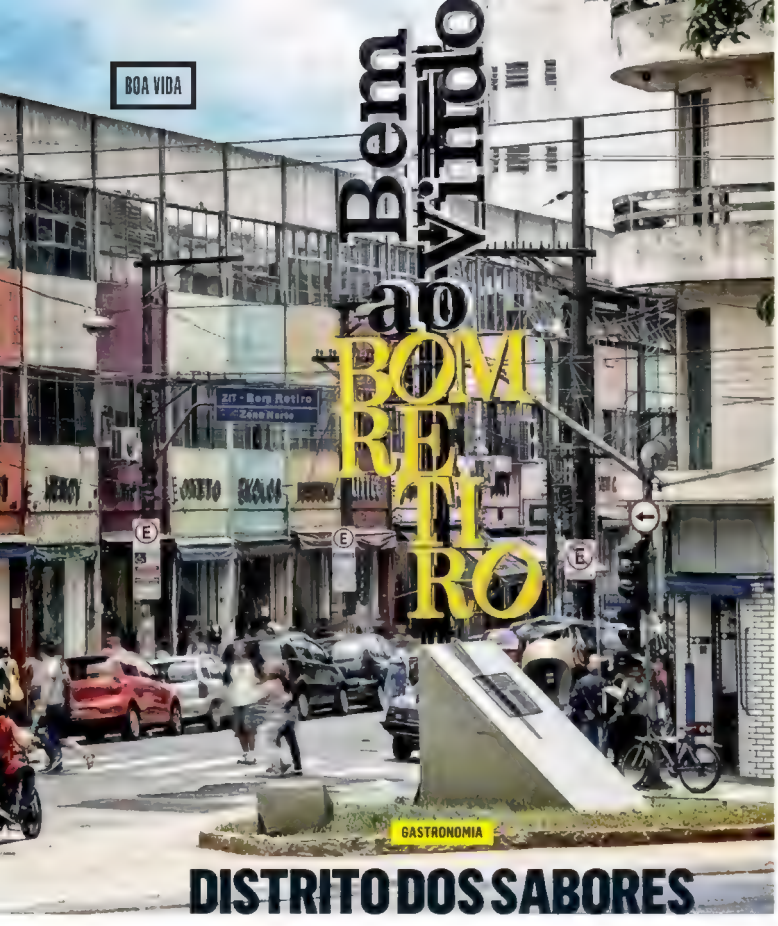
Já contabilizamos cinco coquetéis quando nos sentamos (finalmente!) diante do glorioso teppanyaki, onde encontro o chef Oliver Peña trabalhando ao lado do brasileiro Guilherme Furtado, que mora em Barcelona há quatro anos e já passou por todos os restaurantes de el-Barri. Os dois elaboram a sequência mais gulosa da noitada, começando por um omelete "efêmero" de trufas e um canelone de blini (panqueca russa) com queijo e ovas de salmão – digno de lágrimas. A cavala aparece marinada em kombu (tipo de alga) e em um suave escabeche de açafrão, abrindo alas para o pepino-do-mar com pil pil (caldo feito a partir da gordura) de jamón ibérico. O golpe de misericórdia vem na forma de um camarão no molho de sua própria cabeça – espremida ao vivo com um enigmático aparato japonês achado em um antigo depósito do elBulli, para o qual Oliver tratou de dar utilidade. "Isso aqui é um trabalho em equipe", diz. "Pensamos juntos e Albert atua como um filtro." O festim é embalado por um matador saquê Yoshida Shuzo de 1994.

FORMIGA NO CONTRABANDO

Apenas um tomate raf (!) decora a mesa de formas irregulares do espaço que mais se parece com um restaurante convencional. Ali tem início um jogo invertido, no qual os pratos são servidos sem explicações, para que o cliente seja desafiado a reconhecer os ingredientes. Consigo detectar rapas de ouriço aplicadas sobre uma finíssima camada de filé de Wagyu. Mas sou ludibriada por uma espuma de kimchi, que acompanha foie gras salpicado com esferas de tapioca. Impossível não identificar o tucupi, mas mastigo desavisada o adereço que o acompanha, sobre nhoque de abóbora: formiga! "Vieram de contrabando do Brasil! Comprei de uma senhora que tinha acabado de chegar da selva", conta Albert. O chef esteve no país em outubro do ano passado para participar do evento Mesa SP. Em São Paulo, ficou encantado com o tacacá que provou no Tordesilhas e acabou ganhando uma garrafa de tucupi do chef Alex Atala. "Já no avião de volta tivemos a ideia de fazer o nosso, com produtos daqui, e acabou ficando ainda melhor!", gaba-se o chef, que adorou o restaurante Mocotó, "alucinou" com Alex Atala e elegeu a Casa do Porco, de Jefferson Rueda, como o seu favorito.

A sobremesa é um delicado balé coreografado com pecinhas impactantes e frágeis em idênticas proporções, com açúcar moderadíssimo. Um "bombom" é apenas uma pincelada cremosa sobre um prato branco. Reluto em abocanhar o folhado de batata, de tão belo com suas camadas de curvas que flutuam sobre bolinhas de sorvete de "café branco" e baunilha. "Do ponto de vista criativo, é o *chico* mais *brutal* com quem já trabalhei", diz Albert sobre o pâtissier Jordi Saavedra. Seguimos para a coquetelaria, uma reprodução do antigo 41°, anexa ao laboratório onde Albert materializa o seu processo de criação. No fim, os coquetéis são escolhidos à la carte e os petit fours continuam brotando.

Segundo Albert, o restaurante levará cerca de dois anos para atingir a maturidade. "Ainda estamos afinando os pratos." Enquanto isso, o chef se prepara para abrir o seu primeiro estabelecimento fora da Espanha, um beach club no hotel Casa de Campo, na República Dominicana. E depois? Ele responde com uma historinha. Após comer no finado 41°, um cliente americano lhe perguntou se havia visto o filme *Tubarão*. "Está lembrado do momento em que, ao ver o tamanho do bicho, o protagonista se dá conta de que tem de comprar uma embarcação maior para vencer a batalha?", disse o gringo. "Pois Enigma é o meu grande barco e quero ver até onde ele vai me levar", rebate Albert.



Bem ao Vindo BOM RETIRO

GASTRONOMIA

DISTRITO DOS SABORES

POR QUE O BOM RETIRO É O MELHOR BAIRRO PAULISTANO PARA SE COMER

POR | FABIO MOON

ESQUEÇA POR UM MOMENTO AS TRATORIAS DA BELA VISTA, a cozinha contemporânea dos Jardins, os japoneses da Liberdade. São Paulo é reconhecida como a capital gastronômica do Brasil, mas apenas um bairro consegue abrigar as comunidades de imigrantes que relutam em abandonar as suas raízes (e, consequentemente, restaurantes com o melhor de cada cultura): o Bom Retiro.

É só andar por algumas ruas que isso fica evidente. Letreiros em coreano? Check. Sinagogas? Check. Jornal chinês? Check. Há uma miscelânea de letreiros de diferentes partes do mundo por todos os cantos do bairro. Nem parece São Paulo. Apesar da oferta de bons restaurantes, é difícil encontrar estabelecimentos étnicos autênticos. O "Bonra", como é conhecido, aparece como uma agradável e salvadora exceção.

O bairro faz o paulistano viajar por meio da sua comida. Italianos, judeus, coreanos, árabes e, mais recentemente, sul-americanos e chineses tornam o Bom Retiro um dos locais mais interessantes de São Paulo para quem gosta de comer, não só pelo amplo leque de opções, mas também por sua autenticidade e qualidade. Listamos a seguir os melhores endereços para uma deliciosa incursão gastronômica.

DO LESTE EUROPEU E ORIENTE MÉDIO

Casa Búlgara
Esta pequenina loja de salgados guarda uma das maiores delícias da cidade: a bureka, pequena rosca feita de massa folhada, equivale a nossa coxinha lá na Bulgária. A iguaria pode ter recheios e formatos dos mais diversos. As da Casa Búlgara são redondas, crocantes e leves, feitas em pequenas fornadas para garantir produtos sempre frescos. Destaque para três sabores: berinjela com carne; batata; e queijo búlgaro (feito na casa, similar ao feta). Cada uma custa R$ 7,40 cada. Perfeitas para recarregar as baterias num dia intenso de compras pela região.

Adi Shoshi Delishop
Ir a um restaurante judaico só para comer uma sobremesa brasileira? Exatamente. Sente-se numa das desconfortáveis cadeiras, encare o mau humor do dono da casa, pule os pratos salgados e vá direto para a grande estrela da casa, o pudim caseiro. Cremoso e sem leite condensado na receita, o crème caramel é doce na medida e derrete na boca. Vale os R$ 9 investidos. Se quiser conquistar a simpatia do proprietário, elogie a sobremesa depois de pagar a conta.

Effendi
Este restaurante familiar de origem armênia é um clássico paulistano. O salão passou por uma reforma no ano passado, mas a aura de boteco continua lá. Da cozinha saem espetos de kafta (R$ 16); pastas árabes, como coalhada seca (R$ 33) e homus (R$ 32); kibe cru (R$ 43) e frito (R$ 5,30 a unidade). Como se não bastasse, é deles uma das melhores esfihas de São Paulo. De massa crocante, vá na de recheio de queijo com basturmã, uma carne-seca à moda armênia (R$ 5,80).

© MARCOS LIMA, MARCELO PAIXÃO, KOMARI, FABIO MOON

DO MEDITERRÂNEO

Acrópoles
É o primeiro restaurante grego da cidade e, por isso, é tão icônico. Se o paulistano conhece alguma coisa sobre os sabores do velho Olimpo, o grande responsável é Thrassyvoulos Georgios Petrakis, ou apenas Seu Trasso, o simpático proprietário do restaurante falecido em julho do ano passado, aos 98 anos. Atualmente, a casa é comandada pela filha dele, Niqui Petrakis. Desde sua abertura, em 1959, o ritual da casa de ares modestos continua o mesmo até hoje: o cliente vai até a cozinha envidraçada e escolhe os pratos diretamente das panelas. A **mussacá** (R$ 32), uma generosa lasanha de berinjela entremeada de carne moída e batata, e o polvo ao vinho (R$ 80, serve duas pessoas) são os preferidos do público. Até o jornal inglês *The Guardian* o elegeu como um dos 10 restaurantes com melhor custo-benefício da cidade, apesar da fila de espera.

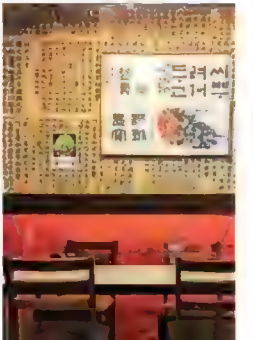
DO ORIENTE

Komah
Este é o primeiro restaurante coreano autoral do Brasil. A cozinha é aberta para o salão, o que aproxima os clientes do chef Paulo Shin e a equipe dele. Aliás, é o próprio chef que serve e explica o preparo dos pratos à clientela. Ele, que já trabalhou em Nova York e São Paulo, tem o domínio da técnica francesa em pratos típicos coreanos. As verduras em folhas, essenciais nessa culinária, são colhidas na horta que a família Shin cultiva. Com elas se faz uma trouxinha de arroz ou alguma proteína e degusta-se com as mãos. Prove o samgyopsal (R$ 42), panceta assada e glaceada com molho apimentado, e o kimchi bokumbap com omelete (R$ 53), um mexidão de arroz com acelga apimentada. Outro destaque é o **yukhoe** (R$ 39), um tartar de carne com pera e gema curada. Se ficar na dúvida, vá de "banquete coreano" (R$ 80), um menu-degustação com todos os pratos do cardápio servidos em etapas.

Asawon
A especialidade são os pratos chineses à moda coreana. Comece pela porção de guioza frito (R$ 36). Para imergir na cultura coreana, experimente o tradicional jajangmyeon, um macarrão com molho rico e bem encorpado à base de pasta de soja preta, legumes e carne, finalizado com pepino em tiras para dar textura e frescor (R$ 34). É uma das *comfort food* indispensáveis para qualquer coreano.

Tofu House
No cardápio aparecem clássicos coreanos como o bibimbap (mexidão com legumes e carne) e o mul-nem-mion (macarrão de trigo servido num caldo de carne gelado, próprio para dias quentes). Mas o destaque é o sundubu – não à toa o carro-chefe da casa. A receita é uma sopa de tofu fervida por 20 horas e servida em uma cumbuca de argila. É quente, apimentada e reconfortante. Você escolhe o nível de picância da sua sopa, assim como os ingredientes (frutos do mar, vegetais, contra-filé, guioza, etc). Custa R$ 38 e acompanha arroz e bantchan (salada).

Hwang To Gil
A pequena porta de entrada, protegida por grades de ferro e pouco convidativa, esconde a surpresa que está por vir. Este é o mais autêntico restaurante coreano de São Paulo. A começar pelo ambiente, muito próximo do que se encontra na Coreia e tão diferente dos restaurantes coreanos daqui. Serve pratos que você dificilmente vai encontrar tão bons em outros lugares: o yukhoe (R$ 70, serve duas pessoas), um steak tartar coreano; a jang otang (R$ 30), uma sopa de missô com enguia; e o nakji bokum (R$ 75, serve duas pessoas), um polvo apimentado salteado. Apesar de quase não falarem português, os donos conseguem fazer com que o comensal tenha a experiência mais próxima da realidade coreana sem ter que visitar o país.



DO SUDESTE ASIÁTICO

Miss Saigon
Único restaurante vietnamita em São Paulo que vende comida feita por uma família vietnamita. Para começar, prove os goi cuon (R$ 45, quatro unidades), rolinhos de massa de arroz recheados com camarão, porco e salada, com molho de amendoim. O pho (R$ 30), que é para o Vietnã o que o arroz com feijão é para o Brasil, leva talharim de arroz, carne finamente fatiada, bolinho de carne e cebolinha, tudo num caldo de carne leve e aromático. A diferença para os outros phos da cidade é que os condimentos do caldo dão aroma à sopa, mas não sufocam o sabor.

ONDE IR

1. **HWANG TO GIL**
R. GUARANI, 240

2. **ADI SHOSHI DELISHOP**
R. CORREIA DE MELO, 206

3. **ASAWON**
R. CORREIA DE MELO, 166

4. **TOFU HOUSE**
R. LUBAVITCH, 93

5. **MISS SAIGON**
R. TRÊS RIOS, 430

6. **CASA BÚLGARA**
R. SILVA PINTO, 356

7. **ACRÓPOLES**
R. DA GRAÇA, 384

8. **EFFENDI**
R. DOM ANTÔNIO DE MELO, 77

8. **KOMAH**
R. CÔNEGO VICENTE M. GUEL MARINO, 378

BEBIDAS

BLOODY MARIA

A CACHAÇA BRASILEIRA NUNCA ESTEVE TÃO EM ALTA NA COQUETELARIA

POR | MARJORIE ZOPPEI FOTO | GUSTAVO PITTA

AGUARDENTE, PINGA, CANINHA, MÉ... Demorou para que a bebida exclusivamente brasileira tivesse um nome único para ser apresentada ao mundo: agora é apenas cachaça. Para conseguir conquistar os paladares além da nossa fronteira, também houve um grande esforço para padronizar os alambiques. "Assim como outras [illegible]

explica Derivan Souza, bartender do Bar Número, em São Paulo, e um dos responsáveis pela internacionalização da bebida.

O destilado mais consumido no país ainda é usado em grande escala em shots e na caipirinha. Porém, esse cenário tende a mudar, pois a cachaça se tornou a coqueluche da coquetelaria. "Ela dá possibilidades infinitas para a mixologia, desde a produção de drinques autorais até releituras dos clássicos, como o negroni", diz Derivan. Para ajudar nessa empreitada, os produtores querem dar um novo posicionamento ao [illegible] cachaceiro. "Para agregar valor, há uma [illegible] de produções de [illegible] nada, que [illegible] canas [illegible] período de elaboração [illegible] experiência gratativa" [illegible] que fiz [illegible]

- 1/2 maçã verde picada
- 1/2 rodela de abacaxi picada
- 1 carambola fatiada
- 1 laranja picada (sem pele, nem sementes)
- 50 ml de cachaça
- 20 ml de licor ouraçau fino
- 20 ml de Kaly pêssego
- 100 ml de refrigerante de limão

PREPARO Em uma taça Bordeaux, coloque as frutas e, em seguida, os outros ingredientes. Misture bem, acrescente gelo e sirva gelado.

OURO LÍQUIDO

OS LANÇAMENTOS QUE VÃO INCREMENTAR SEU BAR

1,3 BILHÃO DE LITROS É A PRODUÇÃO ANUAL DE CACHAÇA NO BRASIL – 98% É PARA O CONSUMO INTERNO

CABARÉ
É armazenada durante 15 anos em barris de carvalho europeu. Apesar da cor não tão intensa, o resultado é uma bebida encorpada
R$ 220 (38%) **domtapparo.com.br**

RESERVA 51
Envelhecida durante três anos em barris de carvalho americano de primeiro e único uso, da mesma forma que um bourbon é maturado
R$ 249,90 (40%) **reserva51.com.br**

MELICANA
A bebida é destilada a partir da fermentação do mel de abelha – não tem cana-de-açúcar na composição. Depois, é envelhecida em carvalho
R$ 228 (40%) **cachacariamelicana.com.br**

FIM DA PICADA

BEBIDAS À BASE DE CACHAÇAS COM MISTURA DE MEL E LIMÃO SÃO OUTRO NICHO DE MERCADO QUE CRESCE EXPONENCIALMENTE

SAGATIBA MEL, LIMA E LIMÃO
O processo de multidestilação é feito em coluna de aço, o que evita a interferência de sabores externos
R$ 40 (17,5%) **sagatiba.com**

FESTANÇA VERDE

Entre os meses de fevereiro e março cresce a expectativa sobre as festas promovidas pela Heineken. Até o ano passado, o badalado endereço era o rooftop do Edifício Martinelli, no centro de São Paulo. Em 2017, a marca vai ocupar o Museu de Arte Contemporânea (MAC), no Parque Ibirapuera, e oferecer uma experiência imersiva aos consumidores no universo cervejeiro. Com o nome *The Art of Heineken*, o projeto tem instalações tecnológicas, conteúdos em 360 graus, arte e design. Em uma das salas – chamada Star Room –, o visitante vai participar de uma experiência em realidade virtual, em uma tela gigante construída em domo. Entre os parceiros estão o Case Audiovisual, a 32 Bits e a 02 Filmes, de Fernando Meirelles).

A programação ainda inclui uma série de festas e shows produzidos pela Vevo. No palco, apresentações de artistas nacionais e internacionais, como Emicida e Liniker (juntos), e a banda Spoon. Para coroar, uma loja de produtos exclusivos e um bar da cerveja holandesa. A agenda dos eventos vai do dia 3 deste mês até 12 de março. Os ingressos estão à venda no site
theartofheineken.com.br

O MAIS COMPLETO E TRADICIONAL GUIA DE ESTILO MASCULINO DO BRASIL

Abril

já nas bancas e livrarias

VIP

ESTILO

POR | GABI COMIS

O modelo sem cadarço é a nova febre entre descolados

MÚSICA NOS PÉS

ENERGIA E DINAMISMO SÃO A APOSTA DA DOLCE & GABBANA

O NOVO LONDON SLIP-ON da marca italiana, que faz parte da coleção 2017, desembarca no Brasil em março. O modelo de couro de bezerro foi repaginado e, seguindo o tema "The Runway Music", traz aplicações feitas à mão de patches com o desenho dos estilistas, Domenico Dolce e Stefano Gabbana, tocando instrumentos musicais. Cool.

↘ **Dolce & Gabbana. R$ 4 200,** (11) 3074-0839

DIVULGAÇÃO

OIL COLOUR
269
OIL COLOUR
276
OIL COLOUR
534

RELÓGIOS

CÍRCULO CROMÁTICO

EVENTO

Em cima da hora

WINTER IS COMING, pensei, logo após o diretor de redação da VIP falar: "Gabi, você vai para a Suíça cobrir o SIHH *(Salon International de La Haute Horlogerie)* em janeiro".

O Salão Internacional da Alta Relojoaria é realizado todo ano em Genebra – esta foi a 27ª edição. São expostas as marcas de relógios que fazem parte do grupo Richemont, como Baume & Mercier, Cartier, IWC, Jaeger-LeCoultre, Montblanc, Panerai e Piaget.

Entra no salão quem é convidado. Jornalistas, compradores, revendedores, celebridades, assessores e curiosos. Mas, pela primeira vez na história, o último dia foi liberado para o público.

Tudo acontece no Palexpo, local que deveria ser chamado de pavilhão, mas é tão luxuoso, cheio de gente elegante, que não combina com essa palavra. E cada marca tem seu booth – outro vocábulo que não vale a pena traduzir, perde o encanto.

Lá, cheguei à exaustão, dispensei de champanhe a fois gras, simplesmente porque não dava tempo. São apresentações das novidades para o ano todo, de hora em hora, entrevistas com CEOs, diretores de criação, embaixadores, coquetéis, jantares de gala e festas. Tudo na sequência e alguns eventos ao mesmo tempo.

Fora essa loucura – um prato delicioso para qualquer jornalista –, não poderia deixar de visitar uma fábrica de relógios. Tem muita coisa para contar em nosso *Especial de Relógios*, que sairá do forno logo mais. Por aqui, apresentamos uma degustação das maravilhas da relojoaria que logo chegarão ao Brasil.

E sobre o frio, não se tratava do inverno, da sensação térmica de 15 graus negativos, mas do gelo que vinha da minha barriga toda vez que olhava para um relógio novo. Era paixão à primeira vista. E foram várias. ■

© D.R. DIVULGAÇÃO

ESCOLHAS VIP

É CLARO QUE FAREMOS UM ESPECIAL. MAS PARA CONTER A NOSSA – E A SUA – ANSIEDADE, A GENTE ADIANTA ALGUNS PONTEIROS

↘ Baume & Mercier Clifton Club Soldat (42 mm)

O modelo versátil é ao mesmo tempo esportivo e refinado, com caixa de aço. A pulseira de couro de bezerro tem padronagem de tela de vela em relevo, verso de borracha laranja e fechamento de báscula. Possui movimento automático, reserva de marcha de 48 horas e 10 bar (100 metros) de resistência.

↘ Cartier Drive De Cartier Moon Phases (38 X 39 mm)

Com 6,6 mm de espessura, o modelo é 40% mais fino que o original. Possui vidro de cristal de safira, pulseira de couro de crocodilo, movimento mecânico automático e fases da lua. Pode-se optar pela versão de ouro rosa ou a edição limitada de ouro branco com apenas 200 peças.

↘ IWC Da Vinci Tourbillon Rétrograde Cronógrafo (44 mm)

O relógio é uma combinação de um turbilhão clássico com um cronógrafo e uma data retrógrada num único mostrador. Feito de ouro vermelho com botões e extremidades dourados, tem pulseira de crocodilo com fecho de engate em ouro vermelho. Possui movimento de cronógrafo mecânico com corda automática.

↘ Jaeger-LeCoultre Geophysic Tourbillon Universal Time (43,5 mm)

Pela primeira vez a marca associou um turbilhão às horas universais. Feito de platina, tem vidro de safira com uma visão do mundo em 360 graus. Possui movimento mecânico de corda automática, 48 horas de reserva de marcha, 24 fusos horários, indicação do horário de verão, pulseira de couro de crocodilo azul e fecho dobrável em ouro branco. Série limitada a 100 peças.

↘ Montblanc TimeWalker Chronograph Rally Timer Counter (50 mm)

Em edição limitada a 100 peças, o modelo tem caixa de titânio que gira 180 graus e pode ser colocado sobre a mesa, usado como relógio de bolso ou acoplado a uma placa revestida de couro para ser presa ao painel do carro. Possui coroa com acabamento serrilhado e pulseira de couro de bezerro. O movimento de cronógrafo tem reserva de marcha de 50 horas.

↘ Panerai LAB-IDTM Luminor 1950 Carbotech TM 3 Days (49 mm)

A edição especial tem apenas 50 unidades e apresenta várias inovações tecnológicas. A caixa é feita de um material composto à base de fibra de carbono, o mostrador é coberto de nanotubos de carbono e o movimento mecânico funciona sem qualquer tipo de lubrificação. Possui 10 bar (100 metros) de resistência.

SMOKING

Desconstruir o conjunto é o caminho certo para um visual atual. Saia da mesmice e use com regatas e camisetas.

Smoking **Ralph Lauren**, #1 8840, (11) 3188-9470 | Regata **Gilda Midani**, #1 348, (11) 3083-2821 | Chapéu acervo **Casa Juisi**, (11) 3063-5766

PRÓXIMA ESTAÇÃO

ALTA PATENTE

DE CALÇAS E JAQUETAS A TERNOS, CASACOS, CAMISAS E ACESSÓRIOS. A INSPIRAÇÃO MILITAR VAI ESQUENTAR O OUTONO. PREPARE-SE!

EDIÇÃO | MARCELO BARBOSA FOTOS | FE PINHEIRO PRODUÇÃO EXECUTIVA | ANA MORBACH

SOBRETUDO
vitorinocampos.com.br
Calça Emporio
Armani, R$ 3.850,
(11) 3755-0607

MONOCROMIA

Combinar peças da mesma tonalidade, mas de tecidos e padronagens diferentes, garante um visual sofisticado e pronto para qualquer ocasião.

Costume **Ralph Lauren, R$ 8 500,** (11) 3198-9470 | Camisa **Hugo Boss, R$ 980,** (11) 3813-6390 | Chapéu acervo **Casa Juisi**, (11) 3063-5766 | Pingente (usado no chapéu) **Guerreiro, R$ 1 844,** (11) 3088-8922

LÃ

O tecido da vez aparece em casacos, jaquetas e calças com modelagem mais ampla, pregas e a barra encurtada.

Jaqueta, **R$ 6 950**, e calça, **R$ 3 475**, **Emporio Armani**, (11) 3755-0607 / Camisa **Y-3 na Choix**, **R$ 1 910**, (11) 3078-9475 / Cintos, **R$ 640 (cada um)**, chaveiro **chave**, **R$ 1 020**, chaveiro couro, **R$ 930**, **Prada**, (11) 3552-1030

CAMUFLADO

As cores são fáceis de combinar. E cada uma delas tem um significado verde representa trópicos, o deserto, o azul a água. Mais as peças desse estilo costumam ter bolsos utilitários.

Casaco **Ralph Lauren, R$ 8 800,** (11) 3138-9470 | Camisa, **R$ 3 170,** Calça, **R$ 3 230,** **Prada,** (11) 3552-1030 | Cinto **Polo Ralph Lauren, R$ 350,** (11) 3137-7399

NÁILON

A jaqueta com este tecido não precisa ter a aparência esportiva de um quebra-vento. A modelagem estruturada com linhas retas torna a peça mais sofisticada.

Jaqueta **Hugo Boss**, **R$ 1 885**, (11) 3813-6390 | Calça **Emporio Armani**, **R$ 3 475**, (11) 3755-0607 | Chapéu acervo **Casa Juisi**, (11) 3063-5766 | Pingente (usado no chapéu), **Guerreiro**, **R$ 1 844**, (11) 3088-8922

LENÇOS

Acessórios fazem a diferença na hora de fechar qualquer look. Foulard, echarpes e lenços podem substituir as gravatas. Combine com roupas casuais e formais.

Jaqueta **Cotton Project**, R$ 299, (11) 3052-9986 | Bermuda **Gilda Midani**, R$ 498, (11) 3083-2621 | Lenço **Liberty Art Brothers**, R$ 198, (11) 3662-3488

VELUDO

[illegible] estação. Invista nos modelos com acabamento de cetim na lapela.

Blazer Emporio Armani, R$ 8 400, (11) 3755-0607 | Camisa Liberty Art Brothers, R$ 389, (11) 3562-3488 | Chapéu acervo Casa Juisi, [illegible]

[illegible] Pedreira Concremix, concremix.com.br

Beleza Will Vieira [illegible] Modelo Caian Maroni (Mega)
Preços estimados pelos [illegible] em janeiro de 2017 e sujeitos a alterações. Confirme com as lojas antes de comprar.

LANÇAMENTOS

RESERVA A JATO

A MARCA CARIOCA acaba de inaugurar a UseReserva.com, no Shopping Fashion Mall, no Rio de Janeiro, com venda on-line de todos seus itens. A ideia é não ter estoque, por isso as peças disponíveis são únicas, só há variação de tamanhos. Além das peças do mostruário, você pode comprar itens "Penetras", que são de outras marcas vendidas pela Reserva, como New Balance, Vert, Birkenstock e Superga. É uma experiência sustentável. Você compra na loja, eles entregam de bicicleta pedidos acima de 299 reais, em até cinco horas, dependendo do bairro no Rio de Janeiro. Há também serviços de conveniência como o restô Verdine a Barbearia do Zé. **UseReserva.com**, usereserva.com

ALL BLACK

A TAG Heuer lança seu primeiro cronógrafo de cerâmica. "É mais leve que o aço, extremamente resistente a riscos e antialérgico", diz Freddy Rabbat, responsável pela marca no Brasil

TAG Heuer Carrera HEUER-01 Full Black Matt Ceramic (45 mm), R$ 30 mil (em média), (11) 3552-1888

SEM FRONTEIRAS

A Hublot desenvolveu um cronógrafo automático com a caixa e o fundo do modelo totalmente transparentes, de safira polida, que contrasta com as peças e complicações do relógio. A pulseira é de borracha.

Hublot Big Bang Unico Magic Sapphire (45 mm), Preço sob consulta, hublot.com

© DIVULGAÇÃO

O OUTRO LADO DA TIMBERLAND

A nova operação da marca no Brasil traz uma coleção mais urbana. "No passado, nosso foco era performance, que vamos manter outdoor. Mas agora vamos investir em lifestyle", diz Peter von Unger, diretor da marca para a América Latina

Timberland,
R$ 1 700, @timberland_br

DUPLA DINÂMICA

O time de estilo da Hardcore Footwear e Caito Maia, fundador da Chilli Beans e sneakerhead, uniram forças, num processo que durou quatro meses, e desenvolveram 24 modelos de tênis exclusivos, que chegam em março nas lojas das duas marcas.

Hardcore Footwear e Chilli Beans,
a partir de R$ 239, hardcorefootwear.com.br
e (11) 3063-5575

WESTERN RIVETS

O estilista da Coach, Stuart Vevers, usou o velho oeste americano como inspiração para criar sua nova coleção de acesssórios. As carteiras, que desembarcam em março por aqui, têm aplicações de tachas, couro e pérolas – o que reforça a expertise da marca norte-americana em handmade (trabalho feito artesanalmente em suas peças de couro)

Coach,
R$ 1 298 e R$ 798, (11) 3071-3932

BROGUE PLASTIFICADO

A Melissa acaba de lançar a coleção genderless Classic Brogue para o inverno 2017. Os sapatos unissex têm bico alongado, zig-zag em relevo na sola e cadarço esportivo. Há opções em uma única cor, em tons neutros; e versões bicolores, como os sapatos usados por Ryan Gosling, em *La La Land – Cantando Estações*.

Melissa,
R$ 170, 0800-9798898

E-COMMERCE

Clique da elegância

JÁ É POSSÍVEL FICAR ALINHADO SEM SAIR DE CASA. AQUI, DICAS DE COMO SE DAR BEM NA HORA DE COMPRAR ROUPAS E ACESSÓRIOS NA INTERNET

POR | GABI COMIS

SOB MEDIDA ON-LINE. Sim, você leu certo. O e-commerce para roupas masculinas avançou tanto nos últimos anos que já é possível comprar até camisas *su misura*. No site da Camisaria 1818, por exemplo, você escolhe o estilo, tecido, insere as medidas e recebe a peça pronta em casa. Os itens de estilo disponíveis on-line para homens são quase infinitos, mas os cuidados sempre os mesmos. "O consumidor deve ter total atenção ao tecido. Os algodões pima peruano e egípcio são referências em qualidade", diz Ricardo Nobel, empresário da Camisaria 1818. Checar o tecido, a composição do produto, é fundamental. Isso pode inclusive justificar uma grande diferença de preço. "Um chapéu 100% de feltro vai ser mais caro do que um modelo que tenha poliéster na composição. Assim como o Panamá feito de palha toquilla, que vem do Equador, será mais caro que o chapéu feito de shantung", explica Henrique Rodrigues, proprietário da Chapéu & Estilo. A reputação do site, certificados, política de troca sem custos adicionais também são relevantes. "Ver onde o produto é fabricado faz muita diferença, pois isso reflete na sua qualidade", explica Adolfo Turrion, sócio-diretor da marca de sapatos Louie. ■

CAMISARIA 1818
R$ 388
CAMISARIA1818.COM.BR

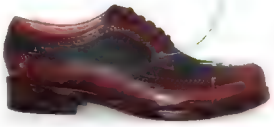
LOUIE
R$ 523
LOUIE.COM.BR

LOOK FORMAL

NA MEDIDA
Algumas marcas de calçados são tão preocupadas com o bem-estar dos seus pés que fazem até uma numeração especial. "Se a mesma pessoa tem sapatos nos tamanhos 39 e 40, por exemplo, nós fazemos um 39 e meio", diz Henrique de David, diretor da Vinicius Dapper.

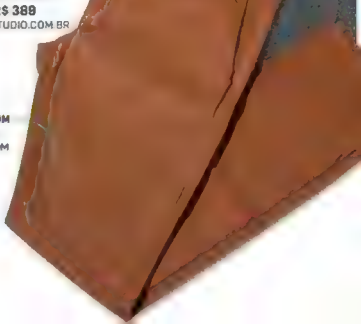
LEMA 21
R$ 245
ÓTICA.COM.BR/LEMA21

SAINT STUDIO
R$ 388
SAINTSTUDIO.COM.BR



VINICIUS DAPPER
R$ 1 625
VINICIUSDAPPER.COM

BASICO.COM
R$ 248
BASICO.COM



LOOK CASUAL

VOLTA CERTA
A numeração do cinto é a medida da circunferência da cintura, e não do abdome. "Mais ou menos de três a quatro dedos abaixo do umbigo. Se sua medida é 80, compre a numeração 80", explica Livia Ribeiro, sócia-diretora da Louie.

O QUE VOCÊ PRECISA SABER ANTES DE COMPRAR

O QUE COMPRAR?	COMO ESCOLHER	DICA VIP
CAMISAS	A CAMISA SOCIAL É NUMERADA PELA CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO. A MEDIDA DA CASUAL É P, M, G OU 1, 2 E 3.	QUANTO MAIS ALTO O NÚMERO DO FIO, MELHOR É O TECIDO. MODELOS SLIM FIT COMBINAM COM COLARINHO CURTO E GRAVATA ESTREITA
CALÇAS E SHORTS	PRESTE ATENÇÃO NO TECIDO DA PEÇA. ALGODÃO E LINHO, POR EXEMPLO, SÃO BOAS PEDIDAS PARA O VERÃO	PARA NÃO TER ERRO, PREFIRA MODELAGENS BÁSICAS E ATEMPORAIS, COMO JEANS E CHINOS COM CORTES RETOS E SLIM-FIT
CHAPÉU	SIGA A ORIENTAÇÃO DO SITE PARA MEDIR. O CHAPÉU DEVE FICAR DE UM A DOIS DEDOS ACIMA DA ORELHA.	OS MODELOS DE FELTRO SÃO MAIS INDICADOS PARA O FRIO, POIS A LÃ ESQUENTA. JÁ OS DE PALHA, PARA OS DIAS MAIS QUENTES
CALÇADOS	CONHEÇA A ANATOMIA DO SEU PÉ PARA COMPRAR O MODELO CERTO E CONFORTÁVEL	PÉ TIPO PÉ LARGO OU ALTO NÃO FICAM CONFORTÁVEIS EM UM SAPATO OXFORD. SE FOR SEU CASO, PREFIRA O DERBY

LUXO ON-LINE

PEÇAS E ACESSÓRIOS DE MARCAS RENOMADAS DO MUNDO TODO EM UM SITE

FARFETCH.COM
Criada em 2007 pelo português José Neves – você confere entrevista com ele na página 58 –, a plataforma vende marcas brasileiras e, principalmente, internacionais. Há peças únicas e exclusivas para o site. Além da venda de produtos, o e-commerce traz dicas de moda, tendências e sugestões de looks. A Farfetch garante a devolução gratuita das peças e parcela em até 12 vezes sem juros no cartão de crédito ou pelo PayPal.

FENDI
R$ 10 080
FARFETCH.COM

SHOP2GETHER.COM
Lançado em 2012, foi o primeiro on-line marketplace brasileiro. O Shop2gether possui mais de 50 mil itens à venda. Você ainda tem a opção de comprar o look todo sugerido pelo site. "Acredito que o futuro será híbrido de tecnologias e recursos que permitam a experiência quase real mesmo a distância ou ainda com etapas de compra on e off-line integradas", diz Ana Isabel de Carvalho Pinto, fundadora e diretora de marketing do e-commerce.

DIESEL
R$ 420
SHOP2GETHER.COM.BR

© DIVULGAÇÃO

MODA

RELÓGIO
"Subo e desço do avião com o meu. Só preciso ajustar o horário."

NO BRASIL
"A Osklen é uma das marcas brasileiras de que eu mais gosto e uso."

TÊNIS
"Além de ser de marca própria da Farfetch, você pode customizar os modelos."

1. Relógio **Rolex**, rolex.com/pt_br
2. Camisa **Osklen**, farfetch.com.br
3. Tênis **Swear**, farfetch.com.br

TURISMO

DESTINO
"Toulon, na França."

HOTEL
"Las Ventanas al Paraíso. Fica em Los Cabos, no México."

Las Ventanas al Paraíso
rosewoodhotels.com/en/las-ventanas-los-cabos

SOBRETUDO

PIONEIRO ON-LINE

JOSÉ NEVES, CRIADOR E CEO DO E-COMMERCE DE MODA FARFETCH, É DONO DE UM ESTILO MINIMALISTA E SOFISTICADO

POR | GABI COMIS

FOI EM 2007 que o português José Neves deu start a sua plataforma on-line de vendas de produtos de luxo. Isso logo após perceber o crescimento brutal do e-commerce, ainda que esse segmento específico não tivesse sido explorado anteriormente.

Ele, que já trabalhava com moda e tecnologia, queria uma ideia que pudesse unir os dois mundos. "Reuni as lojas e marcas mais fantásticas do mundo em um site." E assim nasceu a Farfetch, presente em 150 países e há seis anos no Brasil.

"A seleção e todo o conceito de luxo têm a ver com criatividade e qualidade. Não preço", diz.

José também acredita na evolução do homem. "O brasileiro tinha quase um uniforme. Hoje está sintonizado com as tendências internacionais." Um terço das peças vendidas no mundo são masculinas. Tênis, camisas, jeans e camisetas são as preferidas. ■

"O brasileiro está bem sintonizado com as tendências internacionais"

CULTURA

MÚSICA
"Sou casado com uma brasileira. Gosto de bossa nova, de Tom Jobim."

DECORAÇÃO
"Minha casa é minimalista, inspirada no Brasil. Tem o estilo do Fasano Boa Vista."

FILMES
"Gosto de alternativos. Nada comum. Vejo muito Tarantino e Woody Allen."

GASTRONOMIA

RESTAURANTE
"D.O.M. Acho fantástico. Nunca mais esqueci."

D.O.M.
domrestaurante.com.br

BEBIDA
"Portugueses não bebem vinho do Porto, apenas no Natal. Gosto de Alvarinho."

Vinho **Portal do Fidalgo**, (11) 2842-5199

© DIVULGAÇÃO ROBERT HUSTLEY SPARKE

Clube Assinante

ASSINANTE ABRIL APROVEITA DESCONTOS E VANTAGENS EXCLUSIVAS.

Preparamos uma grande variedade de ofertas e benefícios especiais para você.

oppa COM.BR

Uma seleção de produtos com **10% de desconto.**

CENTAURO

12% de desconto em todo o site.

Dr. JONES Everyday Performance Menosre

15% de desconto em todo o site.

OUTBACK STEAKHOUSE®

Na compra de um prato principal, **você ganha um aperitivo.**

Confira no site do Clube os aperitivos válidos nessa promoção

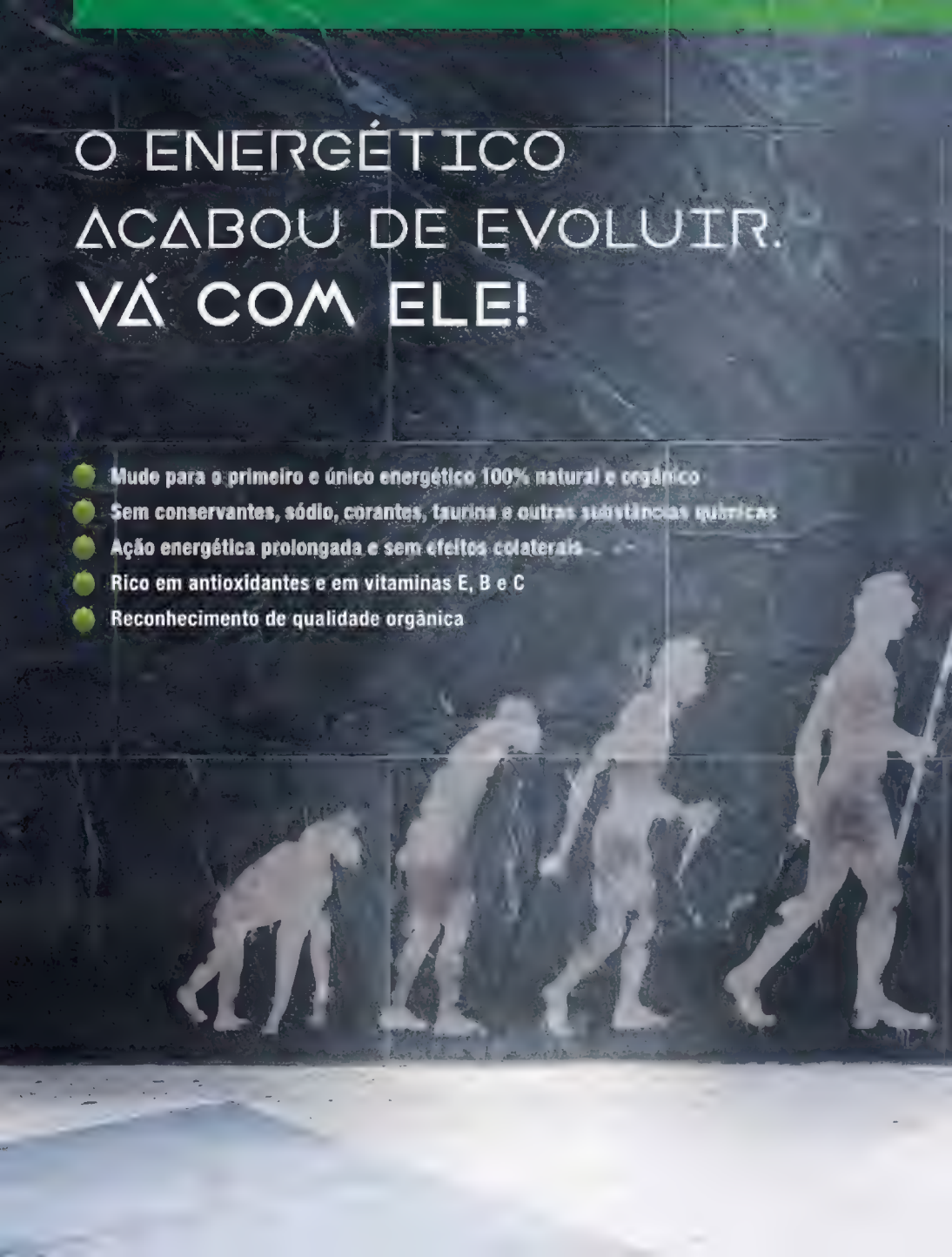
Além desses parceiros, você tem outros benefícios disponíveis no site do Clube.

tempo. é **rápido, fácil e gratuito**

gora mesmo

O ENERGÉTICO ACABOU DE EVOLUIR. VÁ COM ELE!

- Mude para o primeiro e único energético 100% natural e orgânico
- Sem conservantes, sódio, corantes, taurina e outras substâncias químicas
- Ação energética prolongada e sem efeitos colaterais
- Rico em antioxidantes e em vitaminas E, B e C
- Reconhecimento de qualidade orgânica



PRATIQUE
ORGANIQUE
NATURAL
BRAZILIAN
ENERGY
Acesse
assinegobox.com.br
e receba seu energético,
com desconto,
em casa.
GO BOX

EU NÃO SEI PARAR DE TE OLHAR

A atriz Letícia Lima, sucesso na internet e na televisão, conta que não tem pudor na hora de interpretar e fala pela primeira vez sobre seu relacionamento de três anos com a cantora Ana Carolina

FOTOS | YURI SARDENBERG E ANINHA MONTEIRO ESTILO | FABRICIO MIRANDA E FERNANDO BATISTA BELEZA | MAX WEBER

Veja o making of do ensaio

Anel **Mario Pantalena**, (11) 3266-7169 | Gargantilha **Carla Amorim**, (11) 2195-3395

Body Cisô
na Marie
Antoinette,
(11) 4586-1021 |
Pulseira Carla
Amorim,
(11) 2195-3395 |
Sandálias Inbox,
(11) 3031-3428

Sutiã **Lacelab na Marie Antoinette**, (11) 3586-1021 | Saia **Iorane**, (11) 3081-7885 | Meia **Wolford**, (11) 3032-5800 | Escarpins **Inbox**, (11) 3031-3426

Body **Reinaldo Lourenço**, (11) 2813-8825

LETÍCIA LIMA NÃO QUER MILITAR. Não pretende levantar bandeiras. Tampouco está a fim de brigar. Não que ela seja contra isso. Apenas acha que entrar em uma guerra para defender seu direito de ficar em paz soa contraditório. A atriz de 32 anos está sentada a uma pequena mesa, com um prato de tartar de atum à frente, falando serenamente – e pela primeira vez em público – sobre sua relação com a cantora Ana Carolina. "Meu coração está muito bem alimentado, assim como eu vou ficar agora, obrigada", ela brinca. Usando um body preto semitransparente e enrolada da cintura para baixo em um roupão, ela acabou de fazer as fotos que você vê nestas páginas. "Estou bem feliz. É meu primeiro relacionamento com mulher. Para mim, é tão normal, tão natural que não tem nem o que falar sobre isso. Me senti atraída e só não hesitei, não fiz nada, deixei acontecer. Não teve uma grande questão. Foi a primeira vez que me senti atraída por uma mulher. No fim, você se apaixona pela pessoa, não pelo gênero. E foi das descobertas mais incríveis. Acho que, quanto mais naturalmente a gente age, mais aquilo é normal. Não preciso afrontar."

Os boatos de que a atriz e a cantora estariam juntas começaram a ganhar força no Carnaval do ano passado, depois de elas terem sido flagradas dando um selinho em um camarote na Sapucaí. Continuaram aumentando ao longo do ano a cada vez que elas eram fotografadas no aeroporto, caminhando de mãos dadas, em shows ou eventos. Reservada, Letícia nunca comentou o assunto. "A gente nunca falou sobre nosso relacionamento, mas também nunca evitou. Estamos sempre no aeroporto, nos lugares

Ensaio produzido no **Hotel Emiliano**, (11) 3728-2006

POR | CLÁUDIA DE CASTRO LIMA

públicos. Precisa falar o quê? Sobre algo que é natural? Não havia necessidade." As duas namoram há três anos, e, se Letícia achou que agora era um bom momento para trazer o assunto à tona, não foi apenas porque o relacionamento entre as duas está mais maduro. Foi também por causa do preconceito muitas vezes velado que ela vem notando.

"Estou até numa posição favorável, porque sou artista: artista é excêntrico, logo, artista pode tudo. Se eu, que sou artista, já sofro preconceito, fico pensando: e quem não é? Incrível que no meu meio tenha tanto preconceito. Fiquei chocada. Teoricamente é para ser mais liberal, mas não é assim, não. Acho que as pessoas não estão abertas o suficiente. Até de repente elas têm isso no discurso, mas na hora do vamos ver, da prática, te olham meio esquisito. A gente percebe o incômodo", diz. "Isso que me faz falar. Acho bacana para dar força a quem passa pela mesma situação, que está só vivendo sua vida, está amando. E daí a maneira que você vai amar? Você não está prejudicando ninguém. Está só fazendo bem para outra pessoa, no máximo é isso que acontece."

Letícia Reis de Lima nasceu na cidade fluminense de Três Rios, bem perto da fronteira com Minas Gerais. Logo criança percebeu sua veia cômica e o talento para interpretar, mas foi uma tragédia que a fez desenvolvê-los. "Perdi um irmão muito nova. Eu tinha 5 anos, ele, 7. Ele teve um problema de saúde e o perdemos. Foi um supertrauma, muito difícil. Nesse período eu sentia a necessidade de entreter minha família. Acho que eu já tinha esse negócio do humor, porque senão eu não conseguiria desenvolver. Foi o jeito que eu, criança, arrumei para lidar com isso. E realmente passei a entreter minha família, a ser a criança divertida e tal." Aos 9 anos, entrou no teatro e fez peças amadoras na região onde morava. Começou a trabalhar aos 14 para levantar algum dinheiro, animando festas infantis. Aos 18, resolveu ir sozinha para o Rio de Janeiro estudar cinema, mas já com a intenção de seguir o caminho da dramaturgia.

Depois de formada, Letícia foi trabalhar em canais a cabo como diretora de arte. Ao mesmo tempo, resolveu embarcar em um projeto com o então namorado Ian SBF, que conheceu na faculdade: um canal no YouTube de humor e ficção, o Anões em Chamas. "Não sabia nada de internet. Inventamos o quadro chamado *Programa da Amanda* e eu só pensava em expor meu trabalho, para exercitar e para mandar os links para produtores de elenco. Era um canal em que acontecia muita coisa e tinha orgulho de estar ali, fazendo algo inovador", conta. O canal foi um sucesso, o *Programa da Amanda* também. Começaram a surgir várias propostas de revistas – inclusive da VIP, que a fotografou para uma matéria. "A Amanda tinha um apelo, uma coisa sexy. A 'homarada' amava. E era um programa superfeminista na verdade, porque ela era tão submissa que chamava atenção para o machismo. Passei a ser reconhecida na rua."

Gregorio Duvivier, Fábio Porchat, Rafael Infante e Marcus Majella eram alguns dos visionários que estavam com Letícia e Ian nos primórdios do Anões. Depois, mais nomes juntaram-se ao grupo, que virou o fenômeno Porta

dos Fundos. "Foi só no Porta que pude deixar de ser diretora de arte e virar só atriz. Dali engatei." Graças ao seu trabalho no canal, o autor de novelas João Emanuel Carneiro e a diretora Amora Mautner a convidaram para estrear na TV Globo, em *A Regra do Jogo*. "Foi superincrível. Recebi um telefonema da Amora dizendo que ela admirava muito meu trabalho e que tinha um papel para mim na nova novela do João Emanuel. Pensei: 'Caraca, deve ter um exagero nessa história'. Quando eu encontrei o João Emanuel ele disse que estava mesmo escrevendo um papel para mim fazia seis meses, sem nem saber se eu ia para lá." Letícia foi. "Não dava para conciliar o trabalho com o Porta e tinha uma questão contratual do programa com a Fox. Foi muito difícil tomar essa decisão, fiquei angustiada de verdade, meio deprimida. Mas sabia que era um passo importante na minha carreira." O colunista Flávio Ricco afirmou no UOL que a saída dela do humorístico causou mal-estar. À VIP, ninguém confirmou a informação. João Vicente de Castro e Gregorio Duvivier, ex-colegas do programa, não quiseram falar sobre ela.

Na novela, a atriz ganhou fãs do alto escalão da dramaturgia. "Nos encontramos no camarim e acho sinceramente que foi amor à primeira vista", conta a veterana Susana Vieira. "Durante as gravações, a gente ficou muito amiga, confidente. Ela é uma pessoa muito querida, muito doce e muito talentosa, muito. E além disso acho que ela tem o cabelo mais bonito da TV Globo. Que as outras me perdoem, mas é lindo e é dela!" Em *A Regra*, Letícia viveu a funkeira Alisson e sua primeira cena era de sexo, fazendo topless e usando uma calcinha fio dental. "Fiz numa boa. Tenho pudor zero para trabalhar, não tenho vergonha de algumas partes, não ligo mesmo. Mas eu mesma sou um pouco tímida no meu dia a dia. Prefiro me manter mais reservada. Minha profissão já me expõe tanto..." Depois do folhetim, outra prova de popularidade: foi chamada para fazer a *Dança dos Famosos*, no *Domingão do Faustão*. "Eu já tinha muito retorno do público por causa da internet. A televisão diversificou isso." Público, aliás, que Letícia diz só emanar coisas boas para ela e Ana Carolina. "Sinto muito carinho da parte deles. Se você olhar as minhas redes sociais vai ver. É isso que me dá esperança, sabe? Nossa, tem salvação. Parece clichê, piegas e tal, mas que bom que o amor está vencendo, seja da maneira que for. Tem que ter coragem, mas vale a pena."

Embora não goste de dar detalhes de sua vida pessoal e não confirme se está morando com a namorada, a atriz conta que adora seu apartamento, em Botafogo, onde gosta de andar nua, cuidar do cãozinho Bruno, manter uma horta, fazer trabalhos de marcenaria e preparar pratos "com um toquezinho gourmet", que misturam culinária italiana e mineira ("É tipo risoto de couve e manteiga, risoto de torresmo", ela explica diante de minha ignorância). Também é superorganizada e tem uma gaveta de calcinhas separadas por cores e setores ("Tem a do dia a dia, a fio dental, a quero-ser-sexy-sem-ser-vulgar, a quero-ser-vulgar. Se não separar, embaralha tudo e não sei o que tenho"). É em casa que ela assiste às cenas que grava – e odeia todas: "Se não odeio, consigo dizer: 'Gostei, mas podia ter ficado melhor'. É um bom exercício, não quero eliminar isso da minha vida."

Neste ano, Letícia estará em três longas nos cinemas. Este mês estreia *Ninguém Entra, Ninguém Sai*, comédia em que ela é protagonista. Está programado para junho o lançamento de *Duas de Mim*. E tem ainda um filme independente que ela fez com direção de Ian SBF, com quem ficou por oito anos. "Nossa parceria de trabalho é incrível. Sempre que eu puder convidar um diretor para trabalhar comigo, quero convidá-lo. Somos superamigos, foram muitos anos juntos, né? Também tem o seguinte: não houve uma grande merda. A gente só não era mais um casal homem e mulher." Letícia faz também a nova temporada de *Vai Que Cola*, do Multishow, emissora que a convidou para ajudar a criar um programa com a apresentadora Didi Wagner. No fim do ano, o canal disponibiliza, só na internet, uma websérie com a atriz. "Não me considero humorista. Sou uma atriz que faz humor. Mas corro atrás de outros gêneros. Quero fazer teatro este ano, e não vai ser humor", diz. Mas sabe que sua imagem está ligada ao riso. E, sem se conter, faz troça: "As pessoas já chegam até mim rindo. Ou elas se lembram de algum papel que fiz ou estou cagada". ■

Max Weber usa produtos **L'Oréal Professionnel** e **Avon** | Assistente de fotografia **Bernardo Calmon**

tiã e calcinha
celab na
arie Antoinette,
) 3586-1021

Blazer Ricardo
Almeida for
Special Ladies.
11) 3059-4035

Regata **Dolce & Gabbana** na **Trash Chic**, (11) 3064-4764

OS JOVENS CEOs MAIS INSPIRADORES DO BRASIL

AS LIÇOES DE 10 LIDERES DE EMPRESAS COM MENOS DE 40 ANOS. QUE QUEREM DEIXAR SUA MARCA E CONTRIBUIR PARA A SOCIEDADE POR | VICENTE VILARDAGA

UM CEO COM MENOS DE 40 ANOS É UMA EXCEÇÃO, UM PONTO FORA DA CURVA, uma *avis rara*. E o que se vê, mesmo entre os que não são fundadores ou donos de empresa, além do aspecto fundamental de entregar resultados – obrigação de qualquer CEO –, é uma preocupação em ser marcante. De alguma maneira se insinua o imperativo da mudança, o desejo de deixar um sinal de passagem. Há uma vontade forte de transformar para marcar a corporação.

Dos dez CEOs ouvidos nesta matéria, três são criadores da empresa que comandam e, portanto, são empreendedores. Partiram de uma ideia, já possuem um negócio milionário e têm boas chances de estar em cima de um potencial bilionário. Outros sete são executivos contratados ou herdeiros. Trabalham em áreas variadas, da moda à construção civil. Mas todos falam em empreender, em agir e ter uma mente de empreendedor. Parece que essa energia é indispensável para o sucesso de um negócio atualmente. Mente aberta e coração tranquilo.

Outro ponto em comum entre eles é o equilíbrio que buscam entre vida profissional e qualidade de vida. Os jovens CEOs encontram tempo na agenda atribulada para jogar futebol, frequentar academia, surfar, cozinhar, ir ao estádio, fazer terapia. Eles sabem que um bom desempenho na área dos negócios passa pela saúde física e emocional.

O mundo está mudando, a crise no Brasil é intensa e nenhum dos entrevistados dá sinais de fraqueza. Alguns reclamam do mau momento e falam de seus efeitos, mas a maioria nem menciona o assunto. Todos querem tocar seus negócios adiante, mostrar a que vieram, melhorar suas empresas. O importante é a visão estratégica e a resiliência. O Brasil tem chances.

Guilherme Telles: modelo de negócios que mexe com a realidade

© DIVULGAÇÃO / NAEAT

VIAJAR É PRECISO

GUILHERME TELLES, 33 ANOS
CEO DA **UBER NO BRASIL**

Guilherme Telles atribui boa parte de sua formação pessoal e profissional às viagens. Desde a infância, circulou muito. Ganhou várias bolsas de estudo. Passou um longo tempo nos Estados Unidos, onde morou na Califórnia e cursou a high school. Depois da graduação, viveu um ano em Paris estudando na HEC School of Management e trabalhando no Société Générale. Deu ainda uma volta ao mundo em quatro meses. Formado em administração na Fundação Getúlio Vargas, Telles passou três anos no The Boston Consulting Group antes de conhecer Julio Vasconcellos em 2010, criador do Peixe Urbano, com quem foi trabalhar. "O Peixe Urbano me deu essa visão maior de busca de propósito, que era encher restaurantes vazios, eliminar espaços ociosos", diz. Saiu de lá quando o site de compras coletivas tinha 1,2 mil funcionários e, entre 2012 e 2014, voltou à Califórnia para cursar o MBA em Stanford. Na volta, foi convidado para comandar a Uber no país, que virou a segunda operação mundial do aplicativo, atrás só dos Estados Unidos – estima-se que tenha, hoje, cerca de 9 milhões de usuários aqui. "Nosso modelo de negócio ajuda as pessoas e mexe com a realidade", afirma. "Você põe carros parados para rodar, garante transporte a preço acessível e mais mobilidade para as pessoas e ainda dá oportunidade de renda a desempregados." Solteiro, Telles faz, todos os dias, academia, crossfit, ioga e meditação. Também viaja quando pode: passou recentemente uma semana na comunidade de Piracanga, na Península do Maraú (BA), só meditando.

A LIÇÃO: VIAJE MUITO
"Grandes viagens abrem a cabeça, fazem aprender a tomar decisões. Sempre tive curiosidade intelectual, vontade de descobrir. Depois de viajar muito sozinho, voltei com sede de fazer uma mudança maior."

RISCOS CALCULADOS

RICHARD STAD 32 ANOS, CEO DA **ARAMIS**

CORRIA O ANO DE 2012, época de consolidação dos grandes grupos brasileiros de moda. Richard Stad, filho de Henri, o fundador da grife Aramis, percebeu que não era o momento de ficar parado. "O pior que poderia acontecer era continuarmos sendo uma empresa de faturamento médio com alto custo e em um mercado concentrado", conta. E lá foi ele atrás de um sócio investidor. Depois de um ano de road shows, o acordo foi costurado com a 2bCapital, gestora de fundos de private equity do banco Bradesco. Por causa da pouca idade do executivo (tinha 28 anos então), a última cláusula era clara: se os resultados não fossem os esperados, Richard teria de deixar a empresa. "Aos 30 anos eu poderia estar desempregado. O Henri me disse para pensar por 48 horas. Ao final, voltei para ele e disse: vamos assinar."

Valeu a pena correr o risco. Em fevereiro de 2014, quando a transação foi firmada, a Aramis contava então com 25 lojas. Hoje, três anos depois, já são 70. Apenas em 2016, ano marcado por uma forte crise em todos os setores, foram inaugurados dez novos pontos e a empresa cresceu em todos os canais de venda. "Esses números são apenas a face mais aparente de nossa expansão. Melhoramos toda a parte de tecnologia, logística e processos para ganhar em eficiência. Os resultados aparecerão neste ano", afirma Richard.

A venda de parte da empresa para a 2bCapital marcou também a passagem definitiva do bastão de Henri para seu filho. "Foi um processo lento, porém natural. O maior desafio era mostrar a todos, dos funcionários ao mercado, que eu merecia estar onde estava", diz. Richard concilia a dedicação à empresa com a vida pessoal. Pai de um menino de 1 ano e 2 meses, não deixa de ir à academia e há nove anos luta muay thai. "Apanhar, todo mundo apanha. A questão é se você consegue aguentar os golpes e levantar quando cai."

A LIÇÃO: NOS NEGÓCIOS, NÃO CAIA EM TENTAÇÃO

"Sempre que aparecer alguma oportunidade, como uma possível aquisição, pergunte se isso vai levar você ao objetivo traçado. A minha meta é construir uma dos melhores empresas de varejo do Brasil."

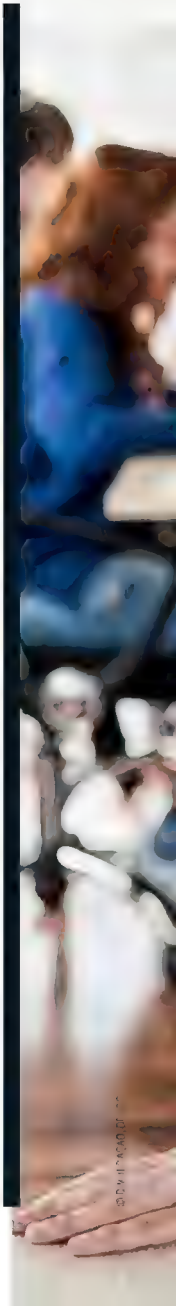
NO MUNDO DOS GAMES

JOÃO PEDRO RESENDE 33 ANOS, CEO DA **HOTMART**

Jogos são o prazer e a inspiração do mineiro João Pedro Resende, CEO da Hotmart, plataforma de comercialização de produtos digitais com 3 milhões de clientes em 166 países. Foi a partir dos games que ele se aproximou da tecnologia e desenvolveu instinto competitivo e visão especial dos negócios. Formado em ciências da computação na PUC-MG e com MBA em gestão de projetos na Fundação Getúlio Vargas, Resende trabalhava o dia todo, e dedicava-se à sua startup só depois do expediente – até 2011 havia faturado míseros 182 reais com ela. Mantinha por hobby um fórum on-line sobre games, no qual aprendeu sobre otimização, tráfego e modelos de monetização na internet. Foi quando percebeu que a área com a qual trabalhava era um mercado gigantesco e decidiu pedir demissão do trabalho e investir por conta própria. O empresário, casado há três anos e cujo maior lazer – além, claro, de jogar games – é ir para sua casa de campo, já via as economias minguarem quando a Hotmart foi uma das vencedoras do Desafio Buscapé, competição criada para estimular startups, que lhe rendeu 300 mil reais. Mais tarde, a empresa recebeu mais duas rodadas de investimentos. Em 2015, lançou um sistema de pagamento de conteúdo digital e o negócio virou um canal de distribuição internacional. A Hotmart é uma plataforma para vender produtos digitais: fotos, filmes, PDFs, aulas, cursos. Entre os produtores de conteúdo há desde autor de best-sellers até um agricultor que ensina a arrumar máquina de lavar. Além do produtor, há dois participantes do negócio: o afiliado (que usa e promove o conteúdo) e o comprador, que paga a conta. "Criamos um ecossistema saudável de comércio digital que se assemelha a um marketplace de games", diz

A LIÇÃO: APRENDA COM SEU HOBBY

"Tive um estalo e percebi que estava em cima de um negócio de 1 bilhão de reais. Pedi demissão, somei os economias e calculei que tinha 12 meses de sobrevivência."



A AMAZON DOS SERVIÇOS

EDUARDO L'HOTELLIER, 31 ANOS
CEO DA **GET NINJA**

O mineiro Eduardo L'Hotellier tinha uma carreira consistente como consultor estratégico e trabalhava mais de 12 horas por dia na Angra Partners, empresa de gestão de fundos de private equity, quando começou a empreender nas horas vagas. Eram os tempos áureos do Peixe Urbano e do Groupon, no fim de 2010, e as compras coletivas bombavam. Para ele, porém, faltava uma plataforma para contratação de prestadores de serviços, como pintores, encanadores e maridos de aluguel. Resolveu o problema adquirindo um site pré-pronto na Índia com todas as funcionalidades necessárias para começar a montar seu marketplace. Fez isso com 700 dólares e, em duas semanas, colocou um protótipo no ar. A Cidade dos Bicos, com mil prestadores de serviços cadastrados, foi o embrião da Get Ninja. "A Get Ninja é o cara que faz tudo, foi criada para ser uma Amazon dos serviços", define L'Hotellier, que, hoje, comanda um time de 90 pessoas em São Paulo e articula um mercado complexo e capilarizado que movimentou 200 milhões de reais pelo site no último ano – mas arruma tempo para fazer academia ou natação até quatro vezes por semana, além de viajar nos fins de semana. Formado em engenharia da computação no Instituto Militar de Engenharia e em administração pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, L'Hotellier estabeleceu um negócio sólido, com excelente perspectiva de crescimento. Sua empresa recebeu, desde 2012, três rodadas de investimentos, num total de 47 milhões de reais, com a participação de fundos de capital de risco.

A LIÇÃO: CUIDE DOS DETALHES

"Nunca tinha liderado um time, mas adquiri muita experiência, melhorei a comunicação, aprendi a trabalhar com pessoas diferentes, a fazer contratações acertadas e a ser mais detalhista na execução dos projetos."

O GUIA DAS FINANÇAS

THIAGO ALVAREZ 36 ANOS, CEO DO **GUIABOLSO**

Depois de se formar em administração na Universidade de Brasília (UNB), Thiago Alvarez, fundador e CEO do aplicativo de controle financeiro pessoal GuiaBolso, teve aquela que considera sua primeira grande experiência profissional: passou a trabalhar na Associação Alfabetização Solidária (AlfaSol). Entrou em 2003 e passou quatro anos na ONG. Supervisionava uma equipe de 20 pessoas, todas mais velhas, e um orçamento de 100 milhões de dólares para projetos educacionais que atingiram 5 milhões de alunos. "Foi um trabalho marcante pelo senso de propósito, pela escala gigante e por aprender a fazer muito com pouco." A segunda experiência fundamental foi trabalhar na consultoria McKinsey, a partir de 2007. Quando começou a cuidar da reestruturação de carteiras de crédito, fez algumas descobertas. "Percebi que a inadimplência é alta porque o consumidor não sabe o que está fazendo, não entende os produtos financeiros e paga mais do que precisa pagar", diz. "Há um lapso de informação do banco para o cliente."
O GuiaBolso, fundado em 2012, foi sua terceira experiência decisiva e chegou, justamente, para acabar com esse lapso. Foi também a conversão empreendedora do executivo, casado pela segunda vez e pai de três filhos. Para desenvolver o conceito do aplicativo, associou-se ao americano Benjamin Gleason, colega da McKinsey. "Nossa missão é transformar a vida financeira do brasileiro", diz o criador do app, um apaixonado por guitarra, que tem um miniestúdio em casa. Hoje, o GuiaBolso tem uma equipe de 90 funcionários e 3 milhões de usuários e recebeu 90 milhões de reais em quatro rodadas de investimentos. Em média, segundo ele, quem organiza suas finanças com a plataforma consegue uma economia de 470 reais em juros por mês.

A LIÇÃO: FUJA DO PILOTO AUTOMÁTICO
"Sempre fui atento às questões estratégicas de uma organização e queria aprender a resolver grandes problemas."

TRANSPARÊNCIA INTELECTUAL

FERNANDO MARQUES OLIVEIRA 40 ANOS
CEO DO **H.I.G. CAPITAL LATIN AMERICA**

À frente do fundo de investimento H.I.G. Capital Latin America há quatro anos, Fernando Marques Oliveira tem aprendido muito nestes tempos difíceis. Ele se dedica a comprar participações em companhias de médio porte não listadas em bolsa para torná-las maiores e mais lucrativas e depois vendê-las. Administra uma carteira com participações em 18 empresas brasileiras, oito delas adquiridas em 2016, que precisa manter sempre no azul. "Nosso portfólio vai relativamente bem, várias empresas estão crescendo, mas o principal é termos construído um propósito de valor", diz. Administrador formado em primeiro lugar em sua turma na FGV-SP, Oliveira é casado, sem filhos, tem forte envolvimento com arte contemporânea e é patrono da Pinacoteca de São Paulo, do Museu de Arte do Rio e do Instituto Inhotim. Ele conta que mirou, desde o início de sua carreira, os negócios com os fundos private equity e fez estágio no Banco Icatu, grupo meritocrático e inovador, onde passou dez anos. Ficou mais três no fundo General Atlantic, que implantou no Brasil. No fim de 2012, foi para o H.I.G., onde estreou adquirindo o controle da escola de inglês Cel.Lep. Ao longo de sua vida profissional, fez cerca de 40 aquisições de empresas de vários segmentos e portes. Hoje, comanda uma equipe de 43 pessoas. "Mesmo nesta crise sem precedentes conseguimos manter nossas empresas equilibradas", afirma Oliveira, que costuma usar seu tempo de lazer para a gastronomia e para a música. "Somos ativos em nossa filosofia de pensar o investimento a longo prazo e mostramos que não somos especuladores." Recentemente, o H.I.G. concluiu a captação de um fundo de 740 milhões de dólares para investimentos em empresas da América Latina. Cerca de 80% do valor total será direcionado para o Brasil.

A LIÇÃO: SEJA TRANSPARENTE

"Desenvolvemos uma cultura colaborativa e descobrimos que podemos evoluir mais rápido com transparência intelectual, admitindo erros internamente."

GESTÃO EM ALTA VELOCIDADE

DIEGO BORGHI 34 ANOS, CEO DA **DUCATI DO BRASIL**

O SENTIMENTO DE URGÊNCIA e a vontade de resolver os problemas rapidamente e sem rodeios poderiam ser apenas ímpetos da juventude, mas para Diego Borghi são um estilo de gestão. Aos 34 anos, Borghi acredita que as decisões devem ser analisadas e colocadas em prática com rapidez e que isso faz toda diferença para o sucesso de um projeto.

Paulistano, formado em administração na Osec (atual Unisa, em São Paulo) e pós-graduado na Fipecafi, da USP, Borghi começou sua carreira como auditor na Ernst & Young. Em seguida, foi consultor na Grant Thornton, onde apoiava empresas estrangeiras que queriam iniciar operações no Brasil. Em um desses serviços, após dar o start da fabricante italiana de eletroportáteis De' Longhi, foi convidado pelo cliente para mudar de lado. Assumiu a diretoria financeira da De' Longhi e virou braço direito do CEO, atuando na definição da política comercial e no marketing. Dois anos depois, aceitou convite para trabalhar como diretor financeiro em outra empresa italiana, a Safilo, segunda maior fabricante de óculos do mundo.

A entrada na Ducati, em janeiro de 2016, é mais uma etapa dessa rota italiana. "No meu caso, a cultura pesou mais do que a experiência no segmento", diz. A Ducati está no Brasil há cinco anos e produz suas motos na fábrica da Dafra, em Manaus. Borghi chegou como diretor e assumiu a presidência em outubro, após o ex-CEO Antonino Labate deixar o cargo. Pegou a empresa de forma abrupta e trata de dar uma resposta rápida. Em 2016, enquanto o mercado de motos de mais de 500 cilindradas caiu 20%, a Ducati cresceu 28%. Borghi é solteiro e se prepara para encarar a rotina se exercitando. Todo dia, às 5h, faz musculação e exercícios aeróbicos por uma hora – em ritmo intenso.

A LIÇÃO: NÃO PERCA TEMPO

"A vontade de fazer as coisas acontecerem imediatamente, o imediatismo, é uma boa característica para um gestor."

O CAMINHO DO AUTOCONHECIMENTO

LUIS REZENDE 36 ANOS, CEO DA **VOLVO CARS**

Por sugestão de seu psicanalista junguiano, que frequenta há oito anos, Luis Rezende tratou de buscar uma atividade complementar que quebrasse sua rigidez no trabalho, lhe desse mais flexibilidade e o fizesse relaxar. Foi sugerida dança ou canto, mas a opção do executivo foi a gastronomia. No tempo livre, hoje ele cozinha para a família e amigos e se aprimora fazendo cursos no Brasil e no exterior, quando viaja com a mulher e as duas filhas pequenas. "O que funciona para ocupar um cargo de responsabilidade é o autoconhecimento", diz. "A terapia me deu maturidade emocional e sei quando devo ou não tomar uma decisão." Formado em economia na Fundação Santo André e com MBA na FGV, Rezende fez sua carreira cuidando do controle financeiro das empresas e também atuando com auditoria e no combate a fraudes. Trabalhou alguns anos como diretor financeiro da Volvo Cars e, em janeiro de 2014, com 33 anos, alcançou a presidência. Antes, passou pela Peugeot, pela importadora de bebidas Maxxium e pela Philips, onde comandou o encerramento de uma operação no México e investigou fraudes. "A auditoria me trouxe uma análise crítica dos negócios", diz. "Mas é a capacidade de formar um bom time que faz a diferença no trabalho. Acho que a crise atual completa meu currículo." Num momento difícil para o mercado de automóveis, a Volvo Cars vem perdendo menos vendas do que seus concorrentes diretos e tem elevado seu market share no segmento de luxo. "Nossos fundamentos estão todos de pé", diz ele, que, além da dedicação à culinária, mantém uma atividade física constante: o crossfit.

A LIÇÃO: CERQUE-SE DOS MELHORES

"Às vezes me falta experiência e, por isso, procuro me cercar de pessoas boas, independentemente da idade."

© EVOLUÇÃO DESIGN

SUCESSÃO PROGRAMADA

RAFAEL MENIN, 35 ANOS
CEO DA **MRV ENGENHARIA**

Com vocação empreendedora, dedicação e o coaching permanente do pai, Rubens, Rafael Menin cumpriu um roteiro muito bem construído para atingir o comando da MRV Engenharia, maior empreiteira de obras residenciais do país, com faturamento de 5,5 bilhões de reais. Até chegar a CEO, rodou bastante pela empresa. Começou como estagiário aos 18 anos, assim que entrou em engenharia civil na Universidade Federal de Minas Gerais, e depois trabalhou como engenheiro, coordenador, gerente, diretor, diretor executivo e vice-presidente. "A empresa tem capital aberto, um corpo de diretores grande e tive tempo de amadurecer para a função", diz. Casado, pai de três filhos, Menin diz que seus passatempos se reduzem a uma vida social ativa com família e amigos, partidas de tênis eventuais e idas ao estádio para ver seu Atlético Mineiro. Sob sua batuta, a MRV vive um excelente momento. Sem dívidas e abastecida de capital, trata de aproveitar o ambiente de crise para investir em ativos e aproveitar os efeitos do programa Minha Casa Minha Vida. "Nosso negócio é empreender o tempo inteiro, comprar terrenos e lançar projetos", diz. Desembolsou recentemente 700 milhões de reais para encorpar seu estoque de terrenos e obteve a licença ambiental para tocar o maior projeto de sua história: o Gran Reserva Paulista. O empreendimento tem 48 edifícios de 18 pavimentos e um total de 7,5 mil apartamentos na zona norte de São Paulo. "O potencial de vendas é de 1,5 bilhão de reais", afirma. A MRV atua em 143 cidades e tem mais de 1 milhão de clientes ou, como Menin gosta de dizer, "um em cada 200 brasileiros".

A LIÇÃO: MOTIVE SUA EQUIPE
"Promovemos a meritocracia e o conceito de time, que é numeroso e qualificado. Meu desafio é motivar o grupo a trabalhar unido em busca dos objetivos da empresa."

O CONSTRUTOR DE FRANQUIAS

ANTONIO MOREIRA LEITE, 39 ANOS, CEO DO **GRUPO TRIGO FRANCHISING**

O ECONOMISTA CARIOCA Antonio Moreira Leite foi sondado por um amigo para trabalhar na rede de comida italiana Spoleto, primeira marca da empresa que hoje comanda, quando fazia MBA em marketing na PUC-RJ. Deixou a opção de lado porque, embora tivesse uma avançada visão organizacional, a rede criada pelos empreendedores Mario Chady e Eduardo Ourivio ainda era relativamente pequena – e ele queria a experiência de trabalhar em uma organização de maior porte.

Em 2004, quando era gerente de planejamento na varejista de roupas Renner, foi chamado outra vez pela Spoleto, que ganhava escala ao se associar com a pizzaria Domino's no Brasil. Na quarta geração de máster franqueados, a Domino's possuía 25 lojas próprias e no Rio, de um modo geral, não dava certo. Leite, casado e pai de uma menina de 6 anos, aceitou o convite para colocá-la nos trilhos e deu o grande salto de sua carreira. Com uma precificação acertada e mudanças no cardápio, levantou a Domino's, que conquistou a classe C. Em 2008, passou a cuidar da implantação, em São Paulo, de outra marca adquirida pelo grupo, a temakeria Koni – e instalou cinco lojas na capital paulista em um ano. Em junho de 2016, o Grupo Trigo foi reorganizado e Leite, diretor de marketing do Spoleto, assumiu o cargo de CEO, responsável pelas três marcas. É o primeiro executivo independente no comando da empresa, hoje com 640 restaurantes, que movimentam mais de 1 bilhão de reais por ano. "A gente faz as coisas de maneira séria, mas leva a vida de maneira muito leve. Nos últimos 11 anos, me dediquei muito, mas a verdade é que me divirto aqui", conta Leite, que abandonou uma de suas paixões, o surfe, mas mantém a forma nadando.

A LIÇÃO: PROCURE UMA EMPRESA COM A QUAL COMPARTILHE VALORES
"Cresci no Trigo porque me identifiquei com a cultura do grupo. Somos uma empresa de espírito jovem, onde todos têm a mesma vontade de causar impacto positivo na sociedade."

DISPUTADO QUASE SEMPRE EM TERRENO SECO, O DAKAR 2017 ENFRENTOU TEMPESTADES FEIAS

Veja o test-drive da equipe Peugeot no vídeo produzido pela Red Bull

DA LAMA AO CAOS

ACOMPANHAMOS OS BASTIDORES DO DAKAR, O MAIS FAMOSO E DIFÍCIL RALI DE RESISTÊNCIA DO PLANETA – QUE ESTE ANO FOI CONTURBADO COMO NUNCA

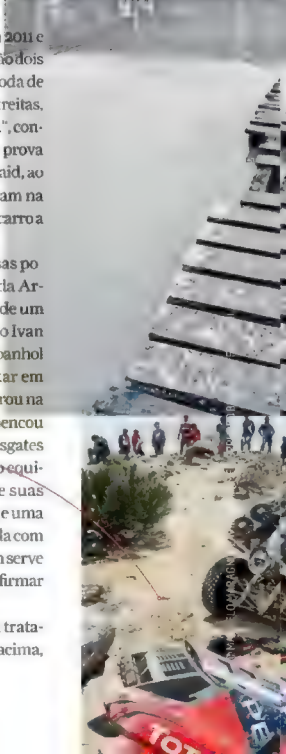
POR | FERNANDO VALEIKA DE BARROS, DE UYUNI (BOLÍVIA)

LOTADA COMO NOS DIAS DE FESTA, a Avenida Oruro é a principal via de Uyuni, um ponto remoto no sul da Bolívia, a 3 670 metros de altitude. Conhecido pelo seu espetacular deserto de sal e por ser a última escala relativamente estruturada antes da fronteira com o Chile, o lugar vivia naquele dia no começo de janeiro um clima de apoteose, com jovens em trajes típicos, o agitar colorido de bandeiras verde-vermelho-amarelo e o coro de "Bo-lí-via!, Bo-lí-via!", puxado pelo incansável mestre de cerimônias. O espocar de rojões assustava os cachorros soltos nas ruas, perseguidos pelos soldados que tentavam manter o caminho livre para a caravana de motos, carros, quadriciclos, UTVs (uma espécie de bugue) e caminhões do Dakar, o mais célebre rali do planeta. Vindos de La Paz, os veículos chegaram sãos e salvos ao quartel do Regimento LOA, da infantaria boliviana, onde, naquela noite, times e organização acampariam.

A edição de 2017 do Dakar, considerada a mais difícil desde que as máquinas da competição fincaram suas rodas na América do Sul, há oito anos, cumpriu a promessa desde a primeira jornada, em 2 de janeiro. A quase 46º C, no lamaçal entre Assunção, no Paraguai, e Resistencia, na Argentina, a Toyota Hilux do líder da etapa, Nasser Al-Attiyah (Catar), chegou ao fim do primeiro dia em petição de miséria, com um princípio de incêndio no motor provocado por um vazamento de óleo. Bicampeão do Dakar, em 2011 e 2015, Al-Attiyah teve de abandonar a competição dois dias depois, após uma pedra arrancar uma roda de seu carro. "No trecho inicial, as pistas eram estreitas, sinuosas e tinham porções recobertas de água", contou o brasileiro Sylvio de Barros, que correu a prova no volante de um MINI da equipe alemã X-Raid, ao lado do navegador Rafael Capoani. Chegaram na 16ª posição, após perderem uma das rodas do carro a 160 km/h e capotarem em uma das etapas.

Em se tratando de um Dakar, as surpresas podem vir de onde menos se espera. No norte da Argentina, a caminho da Bolívia, houve o caso de um motociclista atingido por um raio (o eslovaco Ivan Jakes. Ele sobreviveu). Na mesma região, o espanhol Carlos Sainz, da Peugeot, vencedor do Dakar em 2010 e um dos favoritos entre os carros, exagerou na velocidade, seguiu reto em uma curva e despencou 20 metros abaixo. Saiu ileso. Para facilitar resgates de emergência, os veículos participantes são equipados com um sensor GPS, que transmite suas posições para os centros de controle da etapa e uma central, em Paris, 24 horas por dia. Combinada com comunicação via satélite, a tecnologia também serve para fiscalizar o ritmo dos participantes e confirmar que percorreram os trechos determinados.

Na Bolívia, os que resistiam na disputa tratavam de esgoelar suas máquinas, montanha acima,



rumo ao coração do país, em um extremo esforço. Por causa do ar rarefeito, a 3 600 metros de altitude, os motores rendem até 20% menos e ficam mais vulneráveis a quebras. "Antes da largada, prometemos que chegar a La Paz já seria uma primeira vitória, e foi assim mesmo que aconteceu", disse o diretor esportivo do Dakar, o espanhol Marc Coma, ele próprio dono de cinco títulos de moto da prova. No fim da quinta etapa, 68 veículos (cerca de 20% dos que largaram) já tinham abandonado o Dakar 2017.

Disputado quase sempre em terreno seco desde que aconteceu pela primeira vez entre Paris e a capital do Senegal (veja quadro na pág. 85), cortando o Deserto do Saara, o Dakar versão 2017 topou com implacáveis tempestades. "Choveu tanto em Oruro que o *bivouac* [o acampamento, no jargão do rali] inundou, com caminhões atolados tendo de ser rebocados por tratores", disse o copiloto Lourival Roldan, em La Paz. Ao lado do piloto Leandro Torres, dias depois ele venceria a categoria UTV.

Experiente no rali desde 2003, etapa após etapa Roldan foi hábil para encontrar caminhos seguros e abrir uma boa vantagem sobre os russos Maganov Ravil e Kiril Shubin e a dupla do chinês Mao Rujin e o francês Sébastien Delaunay. "Fomos agressivos nos pontos certos e nos demos bem, ao contrário dos russos, que foram rápidos, mas estabanados", disse ele. Depois de assumir a liderança, após Tupiza, na Bolívia, os brasileiros abriram boa vantagem sobre os rivais e faturaram o primeiro título do país na prova, com 4 horas e 42 minutos de vantagem. Para conquistar a vitória final, os dois brasileiros e os líderes das outras categorias contaram também com a sorte. Por causa das chuvas torrenciais, a quinta etapa (nas dunas entre Tupiza e Oruro) e a sétima (entre La Paz e Uyuni) foram reduzidas e o sexto trecho (de Oruro a La Paz, com 786 quilômetros), cancelado, sem dó. "Quando se trata de segurança, há que se tomar atitudes como mudar o itinerário e até cancelar etapas", afirmou o francês Etienne Lavigne, diretor-geral do rali. "Em meio a condições climáticas extremas, acabaríamos no caos, com quase todos os veículos quebrados, se insistíssemos em continuar."

NA BOLÍVIA, POR CAUSA DO AR RAREFEITO, OS MOTORES RENDEM 20% MENOS E QUEBRAM MAIS

ABRIDORES DE PISTA

Também por causa das chuvas torrenciais e do transbordamento de um rio, que mataram duas pessoas em Volcán, no norte da Argentina, e tornaram impraticáveis muitos trechos de trilha, outra etapa inteira, entre Salta e Chilecito, na volta para o país, foi anulada. Com 977 quilômetros (dos quais 406 deles contra o relógio), seu cancelamento causou mais um quebra-cabeças para a organização e os competidores, que tiveram de improvisar um desvio. Quem estava atrás reclamou. "Deveriam ter buscado outras soluções para que os veículos pudessem rodar mais", protestou o espanhol Joan Barreda Bort, da Honda. "Com tantas etapas canceladas, o Dakar deste ano ficou meio descafeinado."

Claro que cancelar uma etapa do Dakar não é o tipo de decisão tomada em um escritório com ar-condicionado. Como sempre ocorre desde que o rali era disputado na África, o percurso de cada etapa segue um ritual. Entre três e quatro dias antes, os caminhos que serão percorridos pelos competidores são refeitos por uma das três equipes dos "abridores de pista". Elas certificam-se de que as informações do *roadbook* (o livro de itinerário) são válidas, e – se for o caso – fazem modificações, coladas nos roteiros. Mas, se as condições climáticas estão muito ruins (e elas estavam na Bolívia e na volta para o território argentino), horas antes da largada um dos carros off-road volta a entrar em cena, para checar, exatamente, o caminho do roteiro. Uma vez concluída a missão, a pista é liberada para a partida das primeiras motos. Sem condições de segurança, busca-se uma rota alternativa para o comboio, sem cronometragem.

CAÇA AOS OVOS

Com tantos contratempos e detalhes, para se dar bem no Dakar não basta a um piloto apenas ser rápido durante um dia só. Ele tem de ter sangue frio para acelerar, manter a regularidade todos os

dias e cumprir requisitos. O principal deles é passar por pontos obrigatórios ao longo do percurso – os *way-points*. A perseguição aos pontos lembra a caça aos ovos de Páscoa da infância, mas sem ninguém por perto para dizer "está frio" ou "está quente". Para complicar ainda mais, as funções do GPS foram reduzidas drasticamente neste ano. Ou seja, quem quisesse descobrir os pontos de passagem tinha de seguir as planilhas, cuja interpretação da direção a ser tomada nem sempre era muito clara, mesmo para bons navegadores. "Mudou o pessoal que desenha as planilhas e os problemas se acumularam", contou-me o alemão Sven Quandt, dono da X-Raid. Uma vez que o objetivo é atingido, o GPS instalado no veículo emite um apito e um sinal visual, dando início a uma nova caçada. Para certificar-se de que os pilotos passaram por cada um dos pontos obrigatórios, eles também têm de carimbar seu cartão de percurso em um ponto específico nas imediações. Se faltar um controle, há uma penalização: um acréscimo de 20 minutos no tempo por cada ponto perdido (ou seja, o suficiente para arruinar a etapa).

Andar acima dos limites de velocidade em trechos de ligação entre etapas cronometradas também rende punição. E não é permitido reabastecer os veículos com combustível fora de áreas determinadas. Por ter infringido este item, na quarta etapa alguns pilotos da Honda receberam uma penalização de uma hora ao tempo – e praticamente saíram do páreo, mais uma vez, jogando a vitória nas mãos das motos com 450 cilindradas da austríaca KTM, uma nanica se comparada às duas marcas japonesas.

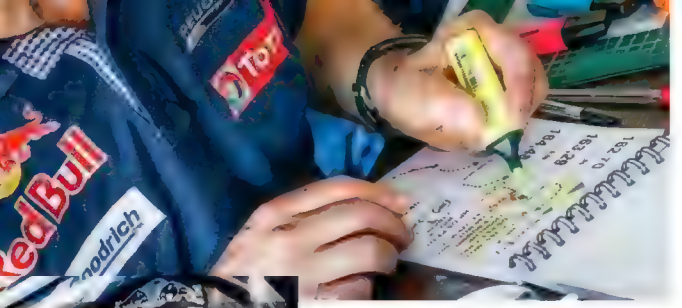
Uma das forças da KTM para se dar bem no Dakar é o bom treinamento de seus pilotos com as planilhas de navegação, acomodadas em um rolo de papel protegido no centro do guidão. Eles aprendem a interpretar como poucos os desenhos confusos e com pegadinhas dos roteiros, que dão trabalho até mesmo a navegadores experientes, como o francês Michel Périn, do MINI número 303. Na quinta etapa entre Tupiza e Oruro, na Bolívia, Périn e seu companheiro, o finlandês Mikko Hirvonen, principal piloto da X-Raid, demoraram 40 minutos para encontrar o rumo. "As instruções de navegação não eram claras, nos perdemos duas vezes nesse trecho, dando voltas", disse Hirvonen, em La Paz. Na tentativa de se enrolarem menos com os rabiscos da navegação, muitas motos – e depois carros, quadriciclos, UTVs e caminhões – tentam uma estratégia: seguir o rastro deixado pelos pneus dos veículos que passaram antes, já que os pontos de controle obrigatórios são os mesmos para todos. Não há garantia de que dê certo, claro, mas é uma aposta. Nos automóveis, navegadores viajam no banco direito, com planilha na mão, enquanto o piloto pisa fundo. Ele recebe as direções pelo ouvido, via microfone, quase em código, para economizar tempo.

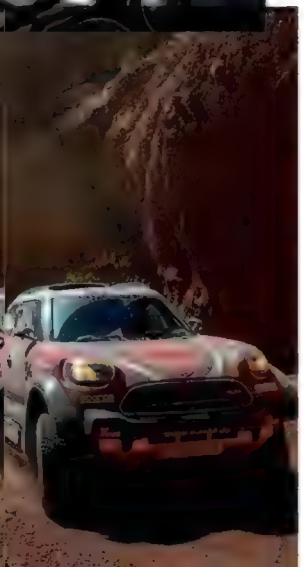
A BRIGA ENTRE OS CARROS FOI DEFINIDA EM LANCES DRAMÁTICOS, QUE INCLUÍRAM ATROPELAMENTO

A VOZ DA EXPERIÊNCIA

Ter experiência nos ralis-raid – sempre disputados em terrenos inóspitos, com etapas de longa duração – também ajuda um bocado na hora de saber o momento de acelerar fundo ou de dosar o ritmo. Foi o que garantiu que os franceses Stéphane Peterhansel e Jean-Paul Cottret levassem a melhor sobre Sébastian Loeb e Daniel Elena, nove vezes campeões mundiais no WRC, que reúne os melhores do rali de velocidade. Estreante no Dakar em 2016, quando venceu quatro etapas, mas capotou e chegou apenas na nona posição, o veloz francês Loeb voltou ainda melhor em 2017. Venceu seis etapas (contra apenas duas de Peterhansel), mas, no fim das contas, não superou o homem que, não por acaso, é apelidado como o Rei do Dakar. Único a ganhar a prova seis vezes com motos e sete com carros, aos 51 anos e com um recorde de 71 vitórias em etapas especiais, Peterhansel disputa a prova desde 1988, quando ainda era exímio no skate, seu rosto tinha traços jovens e ele tinha bem mais cabelos.

A briga pelo título de 2017 entre os franceses foi definida em dois lances dramáticos. No primeiro, no km 83, na décima etapa, a caminho da argentina Chilecito, o 3008 DKR de Peterhansel atropelou sem querer, obviamente – o motoqueiro esloveno Simon Marcic, da KTM, que fraturou a perna esquerda. Como ordena o regulamento, ele desceu do carro e aguardou cerca de 15 minutos pela chegada do socorro médico. A direção da prova considerou que foi um acidente, julgou que o francês teve atitude esportiva e decidiu descontar da cronometragem o tempo perdido à espera dos médicos. Mesmo em desvantagem, na etapa seguinte, o veloz trecho antes de Río Cuarto, Loeb ainda tinha chances de se dar bem. Acelerando tudo que podia, conseguiu descontar quase 3 minutos do tempo e encostou no rival. E, quando parecia que partiria com tudo para a vitória, teve azar: na primeira curva dos 64 quilômetros do segundo trecho, uma pedra caprichosamente enroscou-se na roda de seu Peugeot e furou um pneu. Loeb não desanimou,



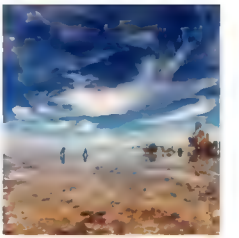


acelerou muito e ganhou a etapa. Mas ficou atrás de Peterhansel no tempo acumulado: 5 minutos e 13 segundos na soma de todos os dias. "Este ano houve competição, com oito carros em condições de vencer e eu e o Loeb duelando até o fim", disse Peterhansel.

Entre os caminhões, venceram os russos Eduard Nikolaev e Evgeny Yakovlev, com um Kamaz. Nos quadriciclos, chegou na frente o russo Sergey Karyakin, da Yamaha. Nos UTVs, os brasileiros Torres e Roldan chegaram praticamente se arrastando, depois de quebrarem um disco de rolamento e a mangueira do radiador, no último dia. Nas motos, quem levou a melhor foi Sam Sunderland, da KTM, com quase 32 minutos sobre o austríaco Matthias Walkner, seu companheiro de time. Foi o 16º triunfo seguido da marca. "Um Dakar não se ganha nos dias bons, mas limitando os prejuízos nos ruins", disse Sunderland, após chegar a Buenos Aires.

Viver o Dakar é uma aventura que custa caro. Entre inscrição e peças de reposição, o orçamento varia de 45 mil euros (para motos) a 1 milhão de euros (para carros). O preço inclui transporte e serviços médicos garantidos por avião, helicópteros e ambulâncias, o transporte dos veículos da Europa para a América do Sul, despesas com seguro e logística. Países organizadores, como Argentina, Paraguai e Bolívia, bancam cerca de 16 milhões de euros, repartidos em função da duração e da importância das etapas. Claro que governantes fazem a festa: no dia em que a prova largou de La Paz, circularam jornais com um pôster de um sorridente Evo Morales, o presidente boliviano, ao lado de pilotos locais.

Desde que se mudou para a América do Sul, em 2009, muita coisa mudou. Há, sim, mais estrutura para as equipes de ponta, como MINI, Peugeot e Toyota, entre os carros; e KTM, Honda, Yamaha e Husqvarna, entre as motos. Mas, em compensação, nos dias do verão sul-americano as chuvas podem dar o ar da graça com mais frequência. Seja como for, o desafio de se lançar durante 12 dias por estradas e dunas traiçoeiras continua a fazer parte do roteiro dos valentes, que adoram a emoção da velocidade. E eles já começaram a contar os dias que faltam até a próxima largada, em 2018. ■



© FERNANDO VALE/KA DE BARROS

COMO DAKAR FOI PARAR EM UYUNI

Em sua 39ª edição, o Dakar começou por acaso. Um ano antes, o francês Thierry Sabine, seu idealizador, ficou perdido durante três noites, de moto e sem bússola, no Deserto do Níger, na disputa do rali Abidjan-Nice. Resgatado, ficou fascinado com as paisagens e costumes do deserto e decidiu que organizaria uma prova que atravessaria caminhos remotos. Em 26 de dezembro de 1978, o primeiro Paris-Dakar partiu dos pés da Torre Eiffel com 182 automóveis e motos, dos quais 74 chegariam ao Lago Rosa, perto de Dakar, cerca de 10 mil quilômetros depois. Na busca para superar o deserto, 73 pessoas morreram, entre membros da organização, competidores e espectadores. Uma sina que vitimou até seu criador: em janeiro de 1986, o helicóptero em que Thierry Sabine estava caiu no Deserto de Sahel, no Mali. Em 2008, às vésperas da largada em Lisboa, rumo ao Marrocos, terroristas ligados à Al-Qaeda ameaçaram atacar o comboio caso fosse para a África. Os organizadores cancelaram a prova, que ressurgiu em 2009 na Argentina. Desde que se mudou, a competição manteve parte de seu nome e continuou a busca por terrenos arenosos e dunas. Na medida do possível, a estrutura ficou inalterada. Para tentar resgatar o espírito dos antigos Dakar, continuam firmes as temíveis etapas maratona – compostas de longos trechos nos quais os pilotos não podem receber assistência de seus mecânicos. "Apesar do esforço das autoridades sul-americanas, nos tempos em que tínhamos de atravessar o continente africano, tudo era muito diferente", diz uma competidora veterana de quatro ralis nos dois continentes. "As tendas dos *bivouacs* eram erguidas no meio do deserto e não em quartéis e o ambiente de camaradagem era muito maior"

VELOCIDADE PARA TODOS

MOTORES POTENTES NÃO SÃO PRERROGATIVA DOS ESPORTIVOS PURO-SANGUE, COMO SE VIU NO SALÃO DE DETROIT

POR | CHICO BARBOSA

BMW SÉRIE 5

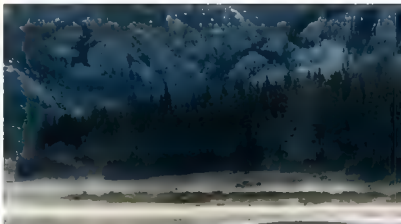
MOTOR: 3.0 TURBO
POTÊNCIA: 340CV
DE 0 A 100 KM/H: 4,9 S
VELOCIDADE MÁXIMA: 250 KM/H
PREÇO (ESTIMATIVA): NÃO DISPONÍVEL
LANÇAMENTO (ESTIMATIVA): 2017
CONSUMO: 15 KM/L

FALOU EM CARRO VELOZ, a primeira figura que vem à cabeça é a daquele bólido invocado, linhas fluidas, perfil baixo e largo, sem penduricalhos que possam prejudicar a sua capacidade de romper a resistência do vento — vá lá, quando muito, um eficiente aerofólio na parte traseira. Não dá para negar que essa associação de imagens — que, no final das contas, configura um legítimo esportivo – faça todo o sentido quando se pensa em seres motorizados cuja vocação é a velocidade. Basta dar uma espiada no shape do Kia Stinger GT, que não fez a mínima questão de ser discreto quanto a sua vocação, durante apresentação no Salão de Detroit, em janeiro.

Exemplares ligeiros e provocativos, a maioria em configuração cupê ou conversível, estão longe de ser os únicos velozes e furiosos, aqueles que só de a gente ver no retrovisor já o sente pedindo licença para passar. Até tempos atrás, não faltavam automóveis que estariam mais relacionados com a condução do vovô distraído, do pai cauteloso ou da titia pé no freio. Quer ver só? Não era lugar-comum chamar sedã de carro careta, de tiozão (já está virando bullying com a classe dos tios...); perua, de transporte de família; e utilitário esportivo, de veículo para se embrenhar na lama e subir barrancos? Essa dobradinha, nem sempre vista como bem bolada entre homem e máquina, pode até continuar vingando, mas ela não exclui os motoristas que, mesmo dirigindo modelos improváveis, estão em busca de desempenho, muitas vezes antes de qualquer outro atributo.

AUDI SQ5

MOTOR: V6 3.0 TURBO
POTÊNCIA: 354 CV
DE 0 A 100 KM/H: 5,3 S
VELOCIDADE MÁXIMA: 250 KM/H
PREÇO: R$ 370 MIL
LANÇAMENTO (ESTIMATIVA): SEGUNDO SEMESTRE



Há uma série de carros que pode comprovar essa tese. Para demonstrar que não há exagero, estão aí SUVs como o Range Rover Sport SVR e peruas como a Audi RS 6 Avant, ambos rodando pelas ruas do Brasil, e, em breve, sedãs como Dodge Charger. Qualquer um desses veículos pode se credenciar como um protótipo de competição, se considerarmos a capacidade de seus motores, que avança facilmente a casa das centenas de cavalos de potência — 500, para ser mais preciso.

Longe de ser um momento específico do mercado, a oferta de propulsores nervosos continua sob holofotes, embora sejam representantes ligeiramente mais, chamemos, acanhados, sabendo que o uso desse adjetivo, aqui, soa como ironia. Afinal, embora a cavalaria seja menor, não dá para dizer que não impressione. Vejamos dois exemplares dessa espécie apresentados no Salão de Detroit.

A palavra envenenado como sinônimo de um motor poderoso continua fazendo todo sentido quando se fala em modelos como a nova geração do Audi SQ5. O design revelador e o motor endiabrado não deixam dúvidas de que seu lugar é na pista, e não na lama, como se poderia supor, se levássemos em consideração tão somente ou primeiramente a sua carroceria de SUV. Do mesmo modo, não se deixe levar pela aparência de bom moço da nova geração da BMW Série 5, que terá uma versão mais apimentada, capaz de acelerar de 0 a 100 km/h em apenas 4,9 segundos.

Ao mesmo tempo, o segmento de perua, que anda meio esquecido com a invasão de SUVs, tem tudo para inflar o peito de orgulho se for confirmada a chegada da V90 por aqui. O modelo não se intimida com aceleradas provocativas do carro ao lado no semáforo. Claro, embaixo do capô há uma combinação de motores prontos para entregar 407 cavalos de potência. Reconheçamos: marca de esportivo.

Voltando ao primeiro parágrafo: se é comum vincular desempenho com aparência ruidosa dos carros, a segunda associação que se faz quando se pensa em aceleração e automóveis vencedores são valores agressivos, na mesma intensidade que prometem. A velocidade, afinal, tem seu preço.

O PÚBLICO DE CADA SALÃO

Quem curte carros de forma, digamos, desenfreada não precisa de um motivo especial para estampar um sorriso de satisfação ante a possibilidade de ficar frente a frente com lançamentos que estão prestes a ganhar as ruas, protótipos que antecipam o futuro ou clássicos que entraram para a história. Só a palavra Salão do Automóvel já faz os olhos brilharem, a despeito dos congestionamentos — de veículos nas portas desses eventos e de gente diante dos estandes que abrigam as estrelas mais cobiçadas.

Do mesmo modo, existe uma parcela de aficionados que aprecia os carros mais no varejo do que no atacado. Em outras palavras, gosta de determinados automóveis, e não de todos e quaisquer. Não basta exibirem motor e rodas para chamarem a atenção. As máquinas têm que falar ao coração ou à razão de maneira exclusiva. Se você se encaixa nessa categoria, convém saber um pouco mais dos perfis das mostras automotivas mundo afora que acontecem a cada dois anos, para, quando decidir conhecê-las in loco, saber de

antemão que tipo de ser motorizado estará em primeiro plano nos holofotes.

Em tempos globalizados, embora cada salão atenda prioritariamente os desejos do mercado em que está instalado, não dá para dizer que determinado modelo só vai ser encontrado em uma mostra específica. Não. Esportivos, urbanos, SUVs, familiares, comerciais leves, carro-conceitos, show-cars, enfim, todas as categorias estão representadas praticamente em todos os eventos, seja porque vendem, seja porque atraem público e burburinho na mídia. O que vai diferenciar um lugar do outro é a quantidade de representantes de cada segmento, o ineditismo e as marcas que estão por trás.

Assim, dá até para traçar o jeitão do público de cada evento — o que pode orientar na escolha de qual mostra pode nos satisfazer mais, caso a ideia seja aproveitar aquelas férias para ver de perto os últimos lançamentos do setor. ■

SALÃO DE DETROIT

O North American International Auto Show (NAIAS) abre o calendário das mostras, em janeiro — o que por lá significa frio rigoroso. Mais uma razão para ficar dentro do pavilhão, admirando SUVs, picapes, sedãs e esportivos que andam muito — principais focos do mercado norte-americano.

PARA HOMENS ROBUSTOS QUE QUEIRAM CONHECER O MAIS PODEROSO MERCADO DO PLANETA

SALÃO DE NOVA YORK

O New York International Auto Show não tem a tradição de Detroit, mas, estando onde está, na mais pulsante cidade do mundo, acaba ganhando cada vez mais importância. Assim como seus pares, é voltado para o mercado norte-americano, e ocorre entre março e abril. Seus atrativos são carros potentes e posudos.

PARA HOMENS DE PRESTÍGIO QUE QUEREM RESPIRAR O AR DE WALL STREET

SALÃO DE LOS ANGELES

O Los Angeles Auto Show, que ocorre em novembro, vem se tornando bastante relevante, a ponto de ser priorizado por algumas marcas em detrimento ao Salão de Detroit. Sua proposta é valorizar os estudos de design e os conceitos que usam e abusam de tecnologia. Uma vez por lá, estique até o Vale do Silício.

PARA GEEKS E NERDS QUE GOSTAM DE TODO TIPO DE MÁQUINA

SALÃO DE GENEBRA

O Geneva International Motor Show é a mais importante mostra do primeiro semestre, geralmente em março. Por ironia, a Suíça não abriga montadoras, transformando o evento em um campo neutro para todas as marcas. O salão costuma ser palco de tendências estéticas.

PARA HOMENS REFINADOS E ENTORPECIDOS DO QUE ESTÁ POR VIR EM TERMOS DE ESTILO

SALÃO DE FRANKFURT

O Internationale Automobil-Ausstellung (IAA) ocorre no último trimestre, nos anos ímpares, alternando com o Salão de Paris o título de mais importante do mundo. Por lá, é possível se ter um panorama do que irá ser vendido no ano seguinte ao redor do mundo.

PARA HOMENS COSMOPOLITAS QUE DESEJARIAM CIRCULAR PELOS QUATRO CANTOS DO MUNDO

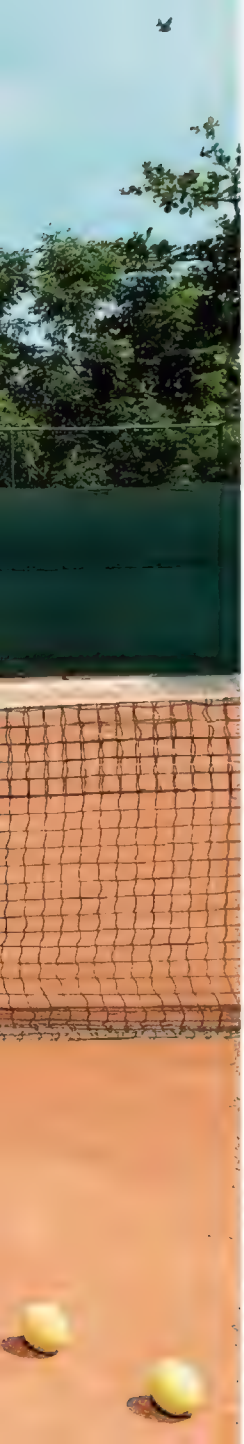
SALÃO DE PARIS

O Paris Mondial de l'Automobile reveza-se com o Salão de Frankfurt, em anos pares, no último trimestre, pouco antes do Salão de São Paulo — o maior da América Latina, por sua vez. É a maior das mostras em números de visitantes, talvez porque a cidade seja mais um motivo para estar ali.

PARA HOMENS BEM-VESTIDOS QUE DESFRUTAM DA VIDA EM TODAS AS SUAS FACETAS

© DIVULGAÇÃO

Luiz Carvalho: o ex-tenista tem uma missão



BREAK POINT

O JOGO VAI BEM, MAS NÃO ESTÁ GANHO. CONHEÇA LUI CARVALHO, DIRETOR DO RIO OPEN, E SEUS PLANOS PARA INSERIR O BRASIL DEFINITIVAMENTE NA ROTA DOS GRANDES TORNEIOS DE TÊNIS

POR | CLÁUDIA DE CASTRO LIMA FOTOS | CHICO CERCHIARO

NA PEQUENA SALA DENTRO DO JOCKEY CLUB, UM GRUPO TENTAVA organizar uma situação inusitada naquela semana que aparentemente pretendia reeditar o dilúvio. Depois de cinco dias de chuvas torrenciais atrapalhando a programação do Rio Open 2016, o mau tempo interrompeu também a final do evento, entre os argentinos Pablo Cuevas (naturalizado uruguaio) e Guido Pella, então empatada em 3-3. Sem previsão de melhora, em meio à quadra encharcada e ao deslocamento do público para um local coberto, a organização estava esgotada. Lui Carvalho entrou na sala e, com sua habitual tranquilidade, disse sobre a situação: "Gente, tenho uma boa notícia. Pior que está não fica".

Aos 35 anos, Lui, o mais jovem diretor de um torneio da ATP, Associação de Tenistas Profissionais, é oriundo de uma família com história no esporte. Seu avô é Alcides Procopio, morto em 2002 aos 86 anos, primeiro brasileiro a disputar o torneio inglês de Wimbledon, e que ocupou os cargos de presidente da Federação Paulista de Tênis e vice-presidente da Confederação Brasileira de Tênis, criou o torneio infantojuvenil Banana Bowl e fundou a Procopio Sports, primeira fábrica de raquetes do país.

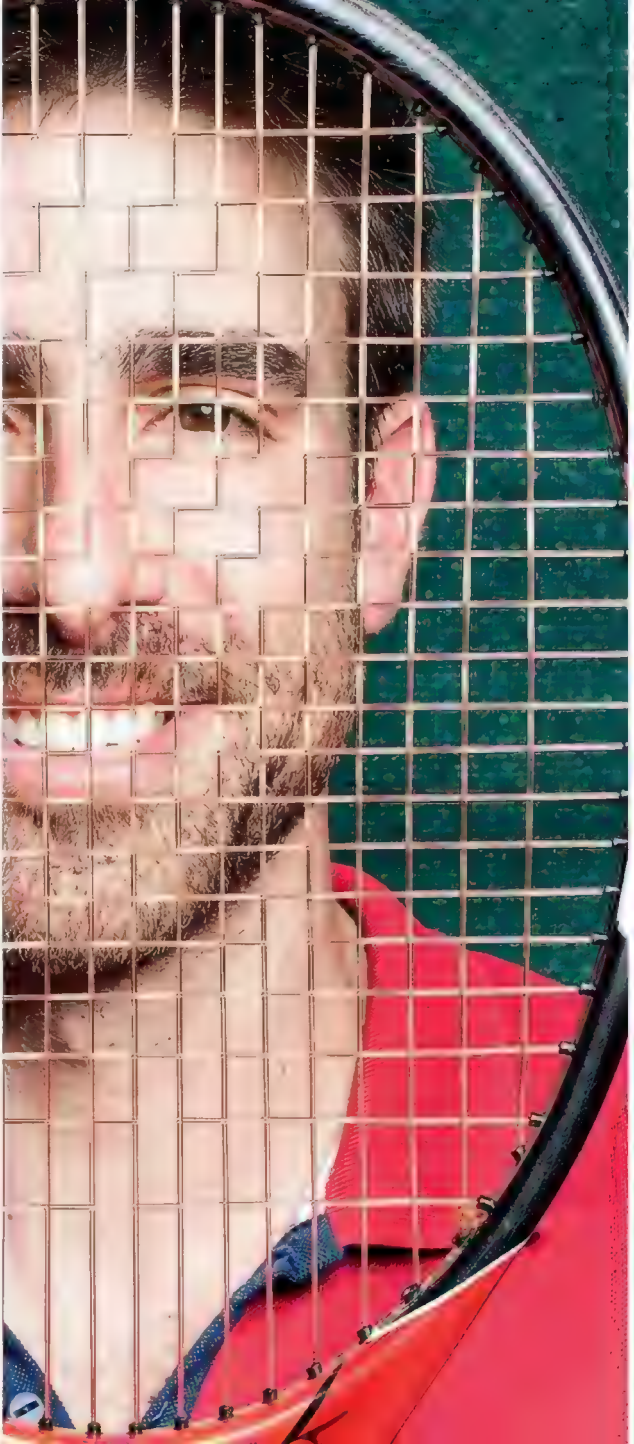
Lui é filho de Suzana e Wilton Carvalho, ambos ex-tenistas. "Tinha uma raquetinha de tênis pendurada na porta da

maternidade quando nasci", diz. "Gosto de contar a história dos meus pais. Minha mãe foi campeã brasileira infantil de tênis. Meu pai era pegador de bola de clube, virou rebatedor e conheceu minha mãe, da alta classe, quando era professor de tênis no Harmonia, em São Paulo. Há 40 anos essa coisa de sociedade era mais pesada. Meu avô foi contra o namoro, mandou minha mãe estudar fora do país. Ela chorou todos os dias. Quando voltou, não teve jeito: ele acabou aceitando e os dois se casaram."

HORRÍVEL E COM SOTAQUE

Lui nasceu Luiz. O apelido foi dado pela mãe, com medo de ver o filho transformado em "Lu". Grande incentivadora da carreira dele, Suzana deixou Lui crescer na academia que o marido abriu com o também tenista Marcelo Meyer. "Fazia aula, entrava na aula dos outros, não queria sair da quadra de jeito nenhum, era um drama", ele conta. O garoto começou a competir e foi relativamente um bom juvenil, sempre entre os três primeiros do ranking brasileiro. "Meu avô acreditava muito em mim. O sonho dele era me ver jogando em Wimbledon e isso era sabido pela família. Ao mesmo tempo em que era legal, porque ele confiava no meu talento, era uma baita pressão. Fora a pressão externa, de ser neto do Procopio, filho da Suzana e do Wilton. Me julgavam muito."

Aos 19 anos, Lui percebeu que estava em uma encruzilhada. Perto da 800ª colocação no ranking mundial, "algo até decente", começou a se comparar com atletas mais novos e viu que não daria para continuar no tênis. Uma decisão difícil, que ainda devia ser comunicada ao avô. "Pedi desculpas e disse que não ia continuar. Ele entendeu." Foi estudar nos Estados Unidos, para conciliar educação com esporte. Teve convites de três universidades e escolheu a Mississippi State University, "que tinha uma árvore no meio do campus para poder estudar sentado embaixo dela, como nos filmes americanos". Embora nunca tenha realmente trabalhado com isso, Lui se formou em jornalismo e relações



públicas. Voltou para o Brasil decidido a ser apresentador de telejornal, até que, em um curso voltado para a área, foi desencorajado pela professora. "Ela acabou comigo, disse que eu era horrível, que me atrapalhava lendo notícias e tinha sotaque americanizado. No fim, foi bom, porque vi que estava na hora de bolar uma estratégia diferente."

Foi quando o acaso entrou em cena. Lui, que havia feito um breve estágio de jornalismo na ATP na Flórida, foi chamado novamente pela instituição, desta feita para trabalhar no departamento de comunicação e marketing. Cabia a ele ser o porta-voz da Associação de Tenistas Profissionais nos torneios ao redor do mundo, fazendo a promoção dos eventos. "Viajei durante quatro anos a mais de 30 torneios por ano. Isso me deu uma experiência incrível, porque pude ver as melhores práticas de todos os torneios. Abriu minha mente para uma coisa diferente: por que eu não posso organizar um torneio de tênis do meu jeito?"

Em 2011, voltou para São Paulo para trabalhar na Koch Tavares, empresa de marketing esportivo responsável pelo Brasil Open de tênis, um torneio ATP 250 – um degrau abaixo do ATP 500 na hierarquia. Por dois anos e meio, ele, na prática, dirigiu o campeonato. Soube que acontecia um movimento para o Brasil sediar um ATP 500 e, antes mesmo de se candidatar ao cargo, foi indicado a ele. A empresa responsável era a IMX, braço de esporte e entretenimento da multinacional IMG com o Grupo EBX, de Eike Batista – hoje, o nome é IMM. Sob a batuta de Lui, diretor técnico do evento, e Márcia Casz, diretora de operações da empresa, o Rio Open conta atualmente com 36 empresas patrocinadoras e apoiadoras, como Claro, Rolex, Itaú, Fila, Pirelli e Peugeot. "Tínhamos só um projeto em PowerPoint, que íamos apresentar para as empresas. Foi bem difícil. A gente teve de se provar. O primeiro ano foi o mais importante. Não podíamos errar."

Neste ano, o evento que acontece entre 20 e 26 de fevereiro comemora sua quarta edição. "Todas as anteriores foram muito bem-sucedidas, mas a cada ano aparece uma dificuldade diferente. Fazer evento é fazer gestão de problemas. Você pode trabalhar incansavelmente o ano inteiro, mas no dia tem algo que foge do controle." Em 2016, por exemplo, foi a chuva torrencial – que ele enfrentou com uma calma impressionante. "Não existe um manual: choveu, o que fazer? O bom de ter sido atleta é que o esporte me deu muito autocontrole."

Boa-praça e sorridente, Lui mora há quatro anos no Rio de Janeiro, mas vive na ponte aérea – a maior parte dos patrocinadores está em São Paulo. "São 45 minutos em que meu telefone não toca e eu posso ler." Trabalha das 10h da manhã à meia-noite, mas não é raro trocar e-mails com a chefe às 2h da manhã. Os dois têm uma missão entre médio e longo prazo: dar um upgrade no Rio Open e transformá-lo em Masters 1000.

BONZINHO E JUSTO

Para isso acontecer, o primeiro passo é uma entre as nove cidades que sediam um evento desse porte, como Miami, Madri ou Roma, abrir mão dele (por dificuldade financeira ou falta de interesse) ou ser descredenciada pela ATP, que avalia a qualidade de cada torneio nos mínimos detalhes, do estado da quadra ao atendimento aos atletas, passando por alimentação, logística, iluminação e transporte, entre outros pontos. "A avaliação é importante para subirmos o status. Por isso, decidimos que em 2017 não vamos fazer o WTA, o torneio feminino. Mantendo só o ATP, temos chance de melhorar ainda mais os serviços", diz Lui. Sem as mulheres, o número de atletas passa de 120 para 60, o que facilita a logística. "Sou suspeito para falar, para mim o Rio Open é perfeito", diz o tenista João Souza, o Feijão, 122º no ranking. "Mas vai ficar ainda melhor."

"Em três anos, o Rio Open não só se confirmou como o maior evento do calendário esportivo brasileiro como alcançou prestígio e reconhecimento indiscutíveis", diz Márcia Casz. "O primeiro movimento é a mudança da superfície do evento, passando do saibro para a quadra rápida. Com isso, acreditamos que vamos atrair mais jogadores entre os melhores do mundo e crescer. Estamos trabalhando politicamente para isso. Estamos confiantes de que vamos conseguir muito em breve."

Como diz Márcia, um dos desafios é atrair os grandes nomes. Rafael Nadal e David Ferrer vieram em todas as edições – este vem novamente em 2017. Agora, estão confirmados dois top 10: o japonês Kei Nishikori, quinto do ranking, e o austríaco Dominic Thiem, o oitavo. "Existe uma competição interna entre os torneios para atrair os melhores jogadores. Então vai muito do tratamento que você oferece. E ainda tem o atrativo do Rio de Janeiro e do Carnaval. A experiência legal vira historinha de vestiário. Estamos em fase de construção."

Lui Carvalho percebeu recentemente, ao fazer coaching, que nunca planejou nada em sua carreira. "As oportunidades aparecem às vezes quando não se espera, cabe a você estar preparado para elas. É como num jogo de tênis." Fez o coaching para livrar-se de um mal: ser bonzinho demais. "É até feio falar isso, mas tive que fazer coaching para aprender a falar não, saber dar dura, ser firme. E entendi então a diferença dos conceitos de ser justo e de ser bonzinho. Isso ajuda até a outra pessoa, porque é injusto com ela você passar a mão na cabeça quando faz bobagem." Em terras cariocas, acorda cedo e pratica esportes: corre, pedala, faz trilhas. Em São Paulo, curte a noite. "Adoro festa." Solteiro, aproveita para emendar férias nas viagens a trabalho e faz roteiros gastronômicos, mas quer conhecer as Maldivas, um lugar "muito romântico para ir sozinho", diz. "Quem sabe não aparece uma interessada depois desta matéria?" ■

"VOCÊ PODE TRABALHAR O ANO TODO, MAS NO DIA DO EVENTO TEM ALGO QUE FOGE DO CONTROLE"

Assistente de fotografia **Victor Paiva**

AS IDEIAS
VOLTARÃO
A SER
PERIGOSAS

"Tentaram privatizar o Carnaval de rua de São Paulo, mas conseguimos impedir"

ALÊ YOUSSEF, 42 ANOS, PRESIDENTE DO BLOCO ACADÊMICOS DO BAIXO AUGUSTA E ATIVISTA CULTURAL, EXPLICA POR QUE O CARNAVAL DE RUA PAULISTANO PRECISA SER LIVRE, DEMOCRÁTICO E DESCENTRALIZADO

POR | MARJORIE ZOPPEI FOTO | PAULO VITALE

A CIDADE PARA TODOS

"Ocupação da cidade é entender a dinâmica urbana por meio da apropriação dos espaços públicos, criando o sentimento de pertencimento. A partir disso, tudo melhora: as pessoas cuidam mais da cidade, têm lazer nas ruas, ganham saúde e se relacionam melhor. A sociedade se torna pacífica utilizando a força da arte, da cultura, do esporte e da interação com o meio ambiente. Uma cidade sem o hábito da ocupação é uma cidade fria, pobre, cinza e sem calor humano."

O BLOCO DE CARNAVAL E A RUA

"O bloco Acadêmicos do Baixo Augusta foi criado em 2009, mas a primeira vez que saiu às ruas foi em 2010. Esse movimento *[de ocupar a rua]* ficou latente em 2008, quando o Baixo Augusta se transformou na meca da cultura independente no Brasil. Todo mundo que era alternativo vinha para a região tentar carreira. Foi uma explosão: a rua ficava lotada. Um cenário que perdura até hoje. O bloco foi fundado na mesa do bar, numa brincadeira entre amigos (moradores, empresários e habitués) que captaram esse espírito. Nosso público vai só aumentar, pois assimilou a ideia de que somos um bloco ativista, que nasceu com a bandeira de ocupar a cidade."

GESTÃO PÚBLICA CONSERVADORA

"Em 2010, a gestão do *[Gilberto]* Kassab era contra a ocupação. Tanto que recebi ordem de prisão. Só não fui para a delegacia por que havia muitos advogados no bloco e eles interferiram. Foi uma gestão desgastante, cheia de burocracias e com servidores públicos não preocupados em entender o interesse da população. Porém, ao mesmo tempo em que foi ruim, teve um lado positivo. Somada aos outros blocos que tentavam sair na cidade, a luta se transformou em um movimento – que se fortalecia à medida que as proibições aconteciam. Quando entrou o *[Fernando]* Haddad, o secretário de Cultura Juca Ferreira compreendeu que era importante dar força ao movimento. Mas defender o Carnaval de rua não foi uma decisão política do PT ou do Haddad. Foi uma conquista da sociedade. Não precisa ser de direita, nem de esquerda, nem coxinha e nem mortadela para entender que era um direito da população."

O RESGATE DO PASSADO

"O Carnaval paulistano, essencialmente, é uma festa de rua. Os cordões – que hoje são blocos – era a tradição. No governo militar, houve um confinamento dos cordões e eles entraram no conceito de escola de samba à la Rio de Janeiro. O Cordão da Saracura virou a Vai-Vai. Porém, o carioca tem a tradição das escolas e peculiaridades nos blocos de rua. Assim como Salvador tem um esquema próprio de folia. O Carnaval de São Paulo é o que mais cresce no país. Em um ano, aumentou em 60% o número de inscrições de blocos na prefeitura *[306 no ano passado e, em 2017, são 495]*. Esse número vai crescer em progressão geométrica. É bonito ver uma grande massa não deixar a cidade para curtir a festa aqui."

A LEGALIZAÇÃO DA FOLIA

"O projeto de lei 298/2016, que estava em trâmite na Câmara, tentava transformar em lei o modelo do Carnaval de rua usado hoje. A festa precisa de uma lei, senão depende de decretos para protegê-la do direito de ser livre, democrática e descentralizada. Até que esse modelo vire lei, está ameaçada por interesses econômicos. Alguns vereadores tentaram aprovar um projeto de lei para privatizar o Carnaval de rua de São Paulo, sugerindo a criação de uma liga. Aí o bloco só sairia na rua se fosse filiado. E essa liga, objeto no qual eles estavam interessados, administraria os fundos arrecadados com o Carnaval: receita, publicidade, patrocínio etc. Mas os blocos se movimentaram e conseguimos impedir isso." ■

Cary Grant, o mestre da etiqueta e dos bons modos

COMO SER UM CAVALHEIRO

NÃO SE ENGANE: MESMO DIANTE DO MAIS DO QUE JUSTO EMPODERAMENTO FEMININO, O TRATO FINO ÀS MOÇAS É UMA OBRIGAÇÃO NA SOCIEDADE DE HOJE

POR | RENZO MORA

POR MUITAS GERAÇÕES, NÃO HOUVE dúvidas sobre o que fazer para ser um cavalheiro. Bastava pensar e agir como Cary Grant. Isso responderia aos desafios mais básicos da arte do cavalheirismo. Para os demais, havia o compêndio de etiqueta de Marcelino de Carvalho, que ensinava a ordem de uso dos talheres, o dress code apropriado para um *cocktail party* ou para um encontro *white tie* na embaixada inglesa e ainda como combinar vinhos e pratos

O problema, como disse o ator britânico Archibald Alexander Leach, é que "todo mundo quer ser Cary Grant. Até eu quero ser Cary Grant". E sim, ele era Cary Grant (Archibald era seu verdadeiro nome). Para tanto, dizia ele, "eu fingi ser a pessoa que eu queria ser até que finalmente eu me tornei essa pessoa. Ou ela se transformou em mim". "Fake it 'til you make it", de acordo com os americanos.

Mas relaxe. Mesmo fingindo muito bem, nem Cary Grant era Cary Grant o tempo todo. Por questões de "conforto", afirmava, trocava suas cuecas por calcinhas femininas de algodão. E manteve um caso público com o ator Randolph Scott que sobreviveu a todos os seus relacionamentos com mulheres.

Mas a questão vai mais longe que a relevância atual de Cary Grant. Hoje ainda faz sentido ser cavalheiro?

Quando as mulheres clamam por cada vez mais igualdade, o cavalheirismo é uma espécie de ararinha-azul, extinto e visto apenas em livros de história? Cavalheirismo ainda tem lugar em uma sociedade na qual todo mundo fala em empoderamento feminino? Alguém ainda sabe quem é Cary Grant ou se importa com o que ele faria?

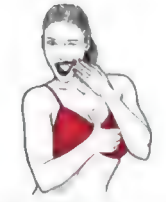
Diante de todas essas angústias contemporâneas, a VIP traz um breve guia de cavalheirismo para os dias atuais. Leia, aprenda, pratique.

COMO DEVO ME PORTAR COM AS MULHERES?

Não faça nada esperando sexo em retorno. Pequenas gentilezas – tais como abrir a porta, puxar a cadeira para ela se sentar, deixar que ela passe na sua frente na fila – podem e devem ser feitas, mas de forma natural, indiferente, rápida, precisa, cirúrgica e sem esperar um biscoito como um cão adestrado depois de um truque. Se esses gestos forem praticados com absoluta naturalidade, eles serão bem-vindos para a maior parte das mulheres – com um mínimo de reclamações. E sim, levante a maldita tampa do vaso. Ou urine sentado. Ao contrário do que diz a lenda, nunca jamais alguém perdeu a masculinidade fazendo isso. E ainda preserva as calças de respingos traiçoeiros.

QUEM PAGA A CONTA DO JANTAR COM ELA?

Você. Finja ir ao banheiro e pague a conta diretamente no caixa. Isso evita aquela briga constrangedora na mesa diante do time do restaurante. Se ela apontar uma faca para você e disser que pode se sustentar, que você não é o pai dela e que está insultando sua capacidade de ser sua própria provedora, diga que a gorjeta é por conta dela. Claro que, como cavalheiro, você já deu a gorjeta apropriada para o garçom, mas o moço que os atendeu vai ficar feliz, ela também e o jantar terminará em relativa paz



DE QUEM É A DECISÃO DE FAZER SEXO?

Dela. Sempre. Sem condicionais. Sem discussão. Mesmo que vocês já tenham transado antes. Mesmo que vocês já tenham iniciado as preliminares e ela esteja seminua em cima do seu colo. O momento em que ela diz não é o momento em que você para. Simples assim, sem fazer cara de triste, sem chantagem sentimental.

© EVANDRO BERTOL

COMO DEVO ME COMPORTAR NA CAMA?

A vida real não é um filme pornô. Se fosse, haveria mais entregadores de pizza e eles seriam muito mais felizes. O PornHub, sem prejuízo de seu *entertainment value*, não é um guia de comportamento sexual. Chamar a moça de "profissional do sexo" por seu nome mais popular, estapear suas nádegas (sim, sabemos que pode ser ótimo. Não é isso que estamos discutindo), usar orifícios alternativos – isso tudo pode ser feito, mas com consulta (e autorização. Lembre-se da parte da A-U-T-O-R-I-Z-A-Ç-Ã-O) prévia. E não é não. Na dúvida, qualquer prática menos ortodoxa deve ser consensual. E sim, sexo oral nela é obrigatório.

Claro, o uso de camisinha não está sujeito a debate. É obrigatório.

COMO TRATO MINHAS EX?

Uma moça que algum dia compartilhou com você aquilo que Vinicius de Moraes chamava de "a moldura de minha cama" merece seu respeito eterno, não importa o quanto o final tenha sido desagradável. Logo, uma ex deve ser tratada com o máximo de cavalheirismo se você tiver entrado com o pé e ela com a bunda. E com o dobro de gentileza se for o caso contrário. E engula o rancor e aperte a maldita mão do companheiro dela.

COMO TRATO OS FILHOS DELA?

Eles não vão gostar de você. Pelo menos, não imediatamente. Você está, em última análise, competindo pelo afeto da mãe ou do pai. Tente ajudar. Abaixe-se. Fale olhando nos olhos deles. Não tente posar de antenado discutindo estratégias para capturar Pokémons (ah, sim, ninguém mais está fazendo isso nem a garotada com menos de 10 anos). Não fale que é o novo "tio" delas. Ela é quem diz quem você é e o seu papel na vida dela. Ou seja, nunca diga: "Sou o novo namorado da sua mamãe". Diga seu nome. Não suplique pela amizade deles. Não force a barra.

POSSO SER CONDESCENDENTE?

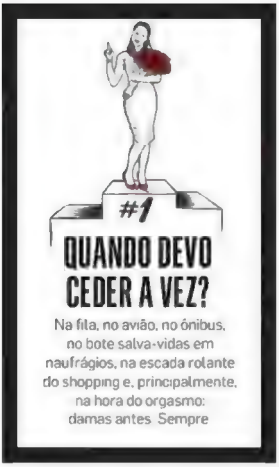
A gentileza devida à moça não inclui condescendência. Lembre-se de *O Grande Gatsby* (obrigatório. Por ordem de importância – e não meramente cronológica – o livro de F. Scott Fitzgerald de 1925, a versão de 1974 com Robert Redford e, se sobrar tempo, a versão pop de 2013 com Leonardo DiCaprio). Sua Daisy Buchanan era uma deslumbrada meio burrinha, mas Gatsby nunca mostra superioridade diante dela. Ela tem direito de acreditar em astrologia e de perguntar seu signo sem ouvir um risinho. Lembre-se de que você curte futebol e ela não ri do seu gosto (pelo menos, não diante de você) Condescendência é uma forma desprezível de mostrar superioridade.

COMO TRATO A AMIGA GATA DELA?

Como se a moça fosse a madre superiora do Convento das Carmelitas Descalças. E daí quem sabe, em uma possibilidade extremamente remota – e que jamais deve ser sugerida por você –, ela vire um unicórnio. Unicórnio, na comunidade dos swingers, é o ser mítico feminino que adora participar de *threesomes*. Elas são um pouco como o monstro do Lago Ness. Ninguém provou sua existência, poucos viram, mas vez ou outra se renova o boato de que elas andam entre nós.

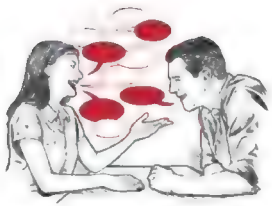
FALANDO EM SEXO COM MAIS DE DUAS PESSOAS, QUAL O CÓDIGO DE CONDUTA EM UM SWING?

A escolha é da mulher – que tem o poder de veto. Ou seja, se ela recusar aquele casal em que a parceira é uma Marilyn Monroe melhorada e ele, um Costinha piorado, conforme-se. O acompanhante da moça deve ser tratado com toda a cerimônia. Nada de excesso de informalidade ou piadinhas. Nada de comparar performances. Nada de intimidade forçada. Vocês dois não estão dividindo um táxi. É verdade que muitos rapazes contratam profissionais do sexo para se passarem por suas mulheres nesses clubes apenas para desfrutar da sua parceira real. Fique atento aos mínimos detalhes. Esses são os dias em que vivemos – há uma escassez de cavalheirismo até nas mais veneráveis instituições.



COMO BEBER A DOIS?

Don Draper, da série *Mad Men*, fazia as moças tomarem conta dele durante seus infinitos porres. Elas o assistiam com um enternecedor ar de carinho maternal enquanto ele vomitava nos banheiros públicos. Mas a série se passa nos anos 60, quando o alcoolismo tinha um ar de romantismo, desafio e não conformismo. E Don Draper é interpretado por Jon Hamm, que é bonito pra cacete, o que lhe dá alguns direitos e privilégios que a maior parte de nós não terá jamais. Se você não se parece com ele, nunca fique mais louco que ela. Ela é sua acompanhante, não sua enfermeira.



QUAL O GESTO DEFINITIVO DE CAVALHEIRISMO HOJE?

Saber ouvir as mulheres. E desinteressadamente. A neuropsiquiatra Louann Brizendine afirmou que a mulher usa cerca de 20 mil palavras por dia, enquanto o homem usa apenas 7 mil. Desde então, diversos estudiosos se dedicaram a desmentir esse resultado. Não há base científica sólida para a conclusão de que mulheres falem mais que os homens. Mas basta conversar com qualquer uma delas para notar que todas têm a mesma reclamação: nós não as ouvimos – independentemente do número de palavras que elas proferem. O maior e mais sensível órgão sexual feminino não é o clitóris – é o cérebro. Um cavalheiro ouve sempre. Não se trata do quanto elas falam – o que faz de um homem um cavalheiro é o quanto processamos do que é dito. Além de ser um gesto de cavalheirismo atemporal, as mulheres acham muito sexy quem presta atenção no que elas falam.

A LIÇÃO FINAL

Por fim, um ensinamento eterno de alguém com mestrado em cavalheirismo: o mestre Oscar Wilde. Como ele definiu: "Um cavalheiro é alguém que nunca fere os sentimentos de alguém... sem ser de propósito". ■

© EVANDRO BERTOL

GANHE ATÉ R$ 18

PARA COMPRAR REVISTAS ABRIL

O calor da estação também esquentou os descontos nas bancas.
Aproveite e escolha as suas revistas preferidas.

QUANTO MAIS VOCÊ E SUA FAMÍLIA LEEM, MAIS VOCÊS GANHAM.

RECORTE

GANHE desconto de R$ 3,00 NA COMPRA DE QUATRO RODAS

RECORTE

GANHE desconto de R$ 3,00 NA COMPRA DE COSMOPOLITAN

RECORTE

GANHE desconto de R$ 3,00 NA COMPRA DE Viagem

RECORTE

GANHE desconto de R$ 3,00 NA COMPRA DE SUPER INTERESSANTE

RECORTE

GANHE desconto de R$ 3,00 NA COMPRA DE SAÚDE

RECORTE

GANHE desconto de R$ 3,00 NA COMPRA DE MUNDO Estranho

Abril

GANHE ATÉ R$ 18

PARA COMPRAR REVISTAS ABRIL

Compre outras revistas da Abril e aumente as suas chances de ganhar mais descontos.

DESTAQUE OS SEUS CUPONS DE DESCONTO

RECORTE

Somente um cupom por exemplar. Oferta válida até 7/3/2017. Promoção válida exclusivamente para bancas de jornais e revistarias. Desconto não cumulativo. Válido em todo o território nacional. Caro jornaleiro, entregue este cupom ao seu distribuidor ou à agência TOTAL Publicações.

990-3614-011671

RECORTE

Somente um cupom por exemplar. Oferta válida até 9/3/2017. Promoção válida exclusivamente para bancas de jornais e revistarias. Desconto não cumulativo. Válido em todo o território nacional. Caro jornaleiro, entregue este cupom ao seu distribuidor ou à agência TOTAL Publicações.

990-3614-011763

RECORTE

Somente um cupom por exemplar. Oferta válida até 1/3/2017. Promoção válida exclusivamente para bancas de jornais e revistarias. Desconto não cumulativo. Válido em todo o território nacional. Caro jornaleiro, entregue este cupom ao seu distribuidor ou à agência TOTAL Publicações.

990-3614-011657

RECORTE

Somente um cupom por exemplar. Oferta válida até 25/2/2017. Promoção válida exclusivamente para bancas de jornais e revistarias. Desconto não cumulativo. Válido em todo o território nacional. Caro jornaleiro, entregue este cupom ao seu distribuidor ou à agência TOTAL Publicações.

990-3614-011756

RECORTE

Somente um cupom por exemplar. Oferta válida até 22/3/2017. Promoção válida exclusivamente para bancas de jornais e revistarias. Desconto não cumulativo. Válido em todo o território nacional. Caro jornaleiro, entregue este cupom ao seu distribuidor ou à agência TOTAL Publicações.

990-3614-011732

RECORTE

Somente um cupom por exemplar. Oferta válida até 28/2/2017. Promoção válida exclusivamente para bancas de jornais e revistarias. Desconto não cumulativo. Válido em todo o território nacional. Caro jornaleiro, entregue este cupom ao seu distribuidor ou à agência TOTAL Publicações.

990-3614-011626

Abril

VOCÊ

CLÁUDIA DE CASTRO LIMA

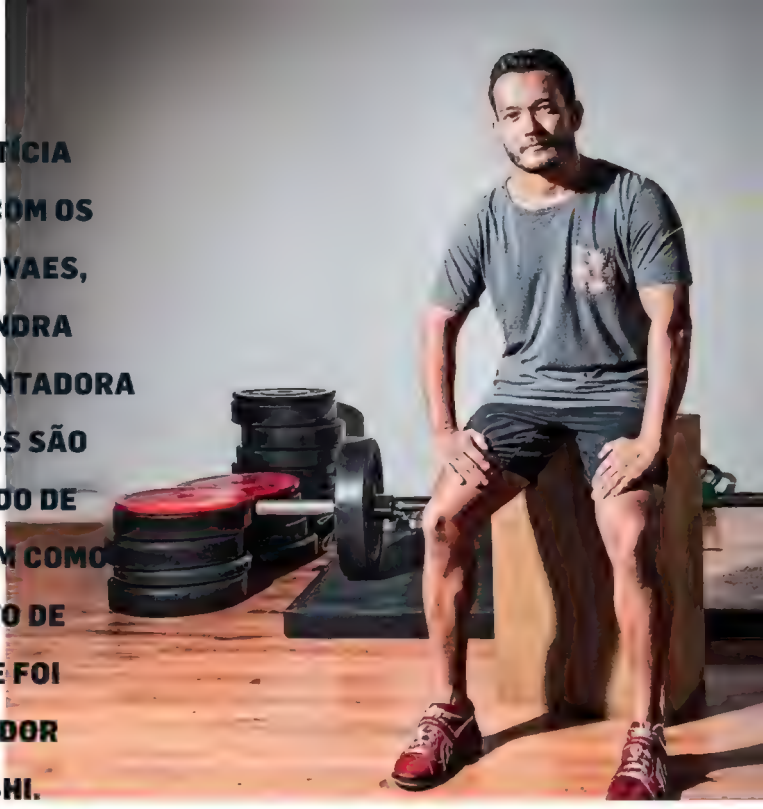
FITNESS

PARA O ALTO E AVANTE

O LEVANTAMENTO DE PESO OLÍMPICO, QUE TRABALHA FLEXIBILIDADE E POTÊNCIA, VIRA FEBRE ENTRE AS CELEBRIDADES. APROVEITE OS BENEFÍCIOS DESTA MODALIDADE MILENAR PARA MELHORAR SEU DESEMPENHO EM QUALQUER ESPORTE

POR | DANIELA BUCHAROI FOTOS | CMEO CERCHIARO

O QUE NOSSA CAPA LETÍCIA LIMA TEM EM COMUM COM OS ATORES MARCELLO NOVAES, BRUNO MAZZEO E LEANDRA LEAL E COM A APRESENTADORA ANGÉLICA? TODOS ELES SÃO ADEPTOS DE UM MÉTODO DE TREINAMENTO QUE TEM COMO BASE O LEVANTAMENTO DE PESO OLÍMPICO (LPO) E FOI CRIADO PELO EX-LUTADOR DE AIKIDO JUN IGARASHI.



O LPO surgiu na Antiguidade e recentemente invadiu os boxes de crossfit e outros treinamentos funcionais para garantir resultados a todo tipo de atleta. Você pode ser um jogador de futebol de fim de semana ou um apaixonado por corrida: nessas e em diversas outras modalidades é preciso explosão, fôlego e força muscular para um bom desempenho. "Como o levantamento de peso olímpico trabalha várias áreas do corpo de forma integrada – core, pernas, braços e até a pegada dos dedos –, ele acaba sendo uma ótima ferramenta para quem quer melhorar a performance de maneira geral", explica Igarashi.

Além de aumentar a flexibilidade e afiar a coordenação, o LPO também potencializa as fibras de resposta rápida, que são as responsáveis pela explosão em um tiro no gramado ou um sprint na bike, por exemplo. Bônus: as inúmeras repetições de agachamentos, flexões e outros exercícios que preparam seu corpo para o LPO aceleram a frequência cardíaca, o que queima muitas calorias. "Se por um lado não acontece tanta hipertrofia *[aumento do volume da massa magra]* como em um treino de musculação, por outro a capacidade de usar nossa força fica mais aprimorada", diz.

MOVIMENTOS DO DIA A DIA

Claro que você não deve sair por aí erguendo uma barra pesada acima da cabeça de qualquer jeito – aliás, isso não é nada recomendado. O LPO exige uma técnica perfeita para que os benefícios sejam conquistados sem o risco de lesões. Por isso, é importante ter o acompanhamento de um professor especializado. "Antes de adicionar carga ou velocidade, aprendemos a realizar o movimento com um cano de PVC ou até um cabo de vassoura. Só depois aumentamos a intensidade", alerta Carlos Klein, coach de crossfit de São Paulo.

Tanto nas competições de crossfit como nas Olimpíadas, existem dois movimentos do levantamento de peso que são avaliados e têm suas pontuações somadas: o arranco (snatch) e o arremesso (clean and jerk). O objetivo de ambos é erguer a barra acima da cabeça, com os braços estendidos e o corpo alinhado. Quem levantar mais carga vence *(veja o quadro ao lado)*. Enquanto em cima do tablado a premiação vem em forma de medalha, em seu treino ela é trocada por qualidade de vida. "O LPO reproduz os movimentos que fazemos durante o dia, de pegar uma sacola no chão a carregar o filho no colo. Por causa disso, nossos gestos cotidianos se tornam mais eficientes e até aquela dor nas costas diminui", destaca Klein. ■

© CHICO CERCHIARO

EX-LUTADOR CONSCIENTE
Jun Igarashi não conquistou sua lista de clientes à toa. O sucesso de seu método, o Híbrido Igarashi, baseia-se em três pilares: personalização, progressão gradativa e funcionalidade. Cada aluno faz uma sequência própria de exercícios – de acordo com suas necessidades e seus objetivos – que mistura LPO, abdominais e movimentos nas argolas olímpicas e com kettlebell. Por ser instrutor de pilates, Jun presta bastante atenção na postura e no modo de execução, mesmo quando a carga é pesada e a velocidade, intensa.

#FICAADICA

1. Tenha paciência. "O primeiro passo é aprender a técnica. Depois, aumentamos o número de repetições e, só quando o movimento estiver perfeito, acrescentamos carga", explica Carlos Klein

2. Treine sua flexibilidade "Se você for muito forte, mas não conseguir fazer um agachamento profundo, jamais será capaz de executar um snatch", destaca Jun Igarashi.

3. Faça outros exercícios. No quadro ao lado, ensinamos um circuito para preparar seu corpo para o LPO.

4. Cheque suas restrições antes de começar. Tanto as articulares como as de coluna

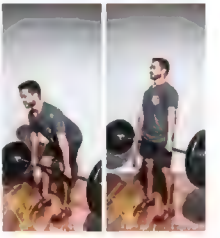
5. Mantenha a barra próxima ao corpo. "No snatch, antes de fazer o agachamento profundo, você deve ficar quase de pé para só depois entrar embaixo da barra" ensina Klein

6. Olhe para frente. Se focar no chão, sua coluna se curvará, você perderá o equilíbrio e não conseguirá levantar a barra.

PREPARAÇÃO

Estes quatro exercícios vão garantir uma base para você avançar na modalidade, sem o risco de lesões no levantamento. Converse com seu treinador sobre o número de repetições e o volume da carga

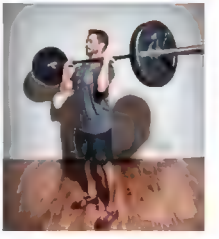
MOVIMENTO 1
AGACHAMENTO COM BARRA
Afaste as pernas na largura dos ombros e posicione a barra na nuca. Flexione os joelhos o máximo que conseguir, como se fosse sentar-se em uma cadeira e retorne.



MOVIMENTO 2
LEVANTAMENTO TERRA
A. Com os pés afastados na largura do quadril, agache e segure a barra com as mãos afastadas na largura dos ombros.

B. De uma vez, eleve o tronco, passando a barra rente às coxas.

MOVIMENTO 3
SUPINO
Deite-se em um banco, com os pés apoiados ao lado no solo. Segure uma barra, na linha dos ombros, com os braços estendidos. Flexione os cotovelos e traga a barra em direção ao peito.



MOVIMENTO 4
DESENVOLVIMENTO MILITAR
Com as mãos afastadas, palmas para fora, segure a barra na altura dos ombros. Eleve-a acima da cabeça de uma só vez, até que os braços fiquem quase estendidos.

VALE UMA MEDALHA

Há dois movimentos de levantamento de peso, ambos com o mesmo objetivo: erguer a barra acima da cabeça

ARRANCO (SNATCH)
Tem apenas um tempo de execução. Após o impulso inicial, o competidor faz um agachamento profundo com a intenção de entrar embaixo da barra e encurtar sua trajetória. Recordes mundiais: Wu Jingbiao (chinês na categoria até 56 quilos) levantou 139 quilos e Behdad Salimikordasiabi (iraniano de mais de 105 quilos), 216 quilos.

ARREMESSO (CLEAN AND JERK)
Durante o agachamento, você deve trazer a barra para a frente dos ombros, com a palma das mãos para cima. Depois, em pé, estenda os braços. Colocar uma perna à frente pode facilitar o apoio. Recordes mundiais: Om Yun-Chol (coreano do norte de até 56 quilos) levantou 171 quilos e Hossein Rezazadeh (iraniano de mais de 105 quilos), 263 quilos.

ONDE PRATICAR

Estúdio Igarashi R. J.J. SEABRA, 18, 20º ANDAR, JARDIM BOTÂNICO, RIO DE JANEIRO (21) 98552-0043

Crossfit 79 AV. BRIGADEIRO FARIA LIMA, 834, PINHEIROS, SÃO PAULO. (11) 3853-504

Na guerra pizza x fast food, a primeira venceu

NUTRIÇÃO

UMA TAL DIETA DA PIZZA

COMER UMA REDONDA TODO DIA E EMAGRECER PARECE UM SONHO? POIS FOI ASSIM QUE UM CHEF ITALIANO PERDEU 50 QUILOS EM MENOS DE UM ANO – MAS NÃO SÓ COM ISSO

POR | PEDRO BORG

© GETTY IMAGES

PASQUALE COZZOLINO NASCEU em Nápoles, na Itália, e se mudou para Nova York, nos Estados Unidos, há quatro anos para abrir seu próprio negócio. Junto com a mudança física, veio a de hábitos que nem o forte DNA italiano conseguiu evitar: bolachas, produtos industrializados e fast food se tornaram parte da dieta do chef, que em um intervalo de dois anos passou de 115 para 167 quilos. Cinquenta quilos a mais e o perigo de um infarto eram um risco sério. Foram esses os gatilhos para ele mudar sua rotina alimentar. Mudar, aliás, não é o termo mais correto para definir o que aconteceu. O que Cozzolino fez de verdade foi um resgate de velhos costumes.

Usando uma receita tipicamente napolitana, ele criou sua dieta – uma pizza de 570 calorias que leva apenas quatro ingredientes na massa: sal marinho, farinha de trigo "tipo 00" (própria para pizza), água e fermento. Sobre ela, apenas tomates San Marzano e mussarela italiana, nada mais. "Esse era seu 'veneninho' diário", diz o especialista em emagrecimento e nutrição otimizada pela Universidade Estadual de San Diego Rodrigo Polesso, ao explicar que, caso o chef tivesse retirado a pizza de sua dieta, poderia ter obtido resultados ainda melhores. Isso porque a "dieta da pizza" não é bem só sobre ela.

Ele também passou a comer granola com frutas no café da manhã e frutos do mar, saladas e vinho no jantar. Tudo natural, fresco. Apesar do marketing da pizza, foi esse o pulo do gato, diz Polesso. "É preciso mudar o paradigma de que é necessário comer menos para emagrecer. É preciso mudar a qualidade do que se come." Quem engrossa o coro é o próprio Cozzolino: "Não tome pílula de emagrecimento ou pós mágicos. Comida natural é seu remédio", disse ao *New York Post*.

↘ VOLTA AO NATURAL

Os grandes vilões alimentares de hoje são os alimentos industrializados. E se isso soar como algum natureba de plantão reclamando, a ciência explica com um pouco mais de embasamento. A chave para entender a vantagem de se alimentar com comida natural está no conceito de densidade nutricional, valor utilizado por gente ligada à área de nutrição para definir a quantidade de nutrientes presente em determinado produto.

Alimentos naturais saíram da natureza da maneira que são apresentados à mesa. Já os industrializados passam por uma série de misturas e fases que alteram seu estado e, consequentemente, seus valores nutricionais. Desta maneira, comer 100 calorias de uma salada tem um efeito completamente diferente de comer 100 calorias de uma batata frita. O peso calórico vai ser o mesmo, porém um vai "preencher" melhor sua fome

"É PRECISO MUDAR O PARADIGMA DE QUE É NECESSÁRIO COMER MENOS PARA EMAGRECER"

do que o outro. "Quando você come alimentos alinhados ao metabolismo, seu corpo reage de maneira correta, dando sinais de saciedade. A quantidade do que você ingere é regulada automaticamente pelo corpo. Isso não acontece quando você come alimentos processados que têm baixa densidade nutricional", explica Polesso, que complementa dizendo que esse é um dos motivos de ser tão fácil comer muito em fast foods. "Um hambúrguer não vai suprir sua necessidade de nutrientes, por isso a tendência é comer mais desses alimentos."

Quanto a dietas de contagem de calorias, Polesso é enfático: "A dieta por calorias só é útil se você tem uma alimentação ruim baseada em alimentos industrializados e processados". O que leva a outra questão...

↘ DIETAS PARA QUÊ?

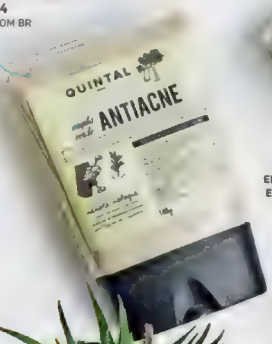
Ao final de tudo, é uma questão de controle de metabolismo. Ele é responsável por todo o comando do seu corpo, e a sua dieta não vai fazer nada além de desajustá-lo por um curto período de tempo e depois criar uma resistência. Lembre-se de que seu corpo ainda não aprendeu a interpretar novas modas, então ele não vai entender quando você começar a tomar chá verde 24 horas por dia e interpretará aquilo como uma mudança brusca do usual. E o que ele faz quando detecta uma mudança de funcionamento? Aumenta a resistência, assim como acontece com uma doença. Com o metabolismo mais resistente, o corpo tem dificuldades de mudar velhos hábitos. Caso você tenha um ciclo metabólico ruim, a tendência é ele ficar cada vez mais difícil de se alterar – e, assim, é mais difícil emagrecer. Aquela sua dieta maluca pode, portanto, até ter ajudado no verão, mas no inverno seu peso já vai ter voltado ao normal porque a mudança não foi de hábito, mas apenas momentânea.

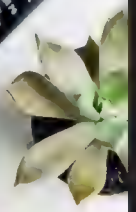
Outra grande desvantagem de dietas é que grande parte delas trabalha com a restrição como chave, sem levar em conta reposição de nutrientes e minerais. Quando seu corpo trabalha com menos do que deve, diminui seu ritmo a fim de poupar energia. Exercício? Nem pensar, é preciso economizar. É como se seu corpo estivesse em recessão econômica e você não pudesse gastar nada mais do que o necessário. Por outro lado, o que acontece em momentos de bonança financeira? Gastos mil – ou, no caso, disposição para gastar calorias. É mais ou menos isso que ocorre quando se tem uma dieta que garante regulação do metabolismo. Ao fim de tudo, a dieta da pizza nada mais é do que um cardápio que respeita o corpo, comendo produtos naturais, sem deixar de lado alguns mimos necessários para aguentar uma rotina estressante. Seu corpo não trabalha para ficar acima do peso. É preciso apenas regulá-lo para não chegar a esse ponto.

SABONETE DE BARBEAR GRANADO
R$ 7
0800-9406730

KIT MÁSCARA E HIDRATANTE ANTIACNE QUINTAL
R$ 134
SEPHORA.COM.BR

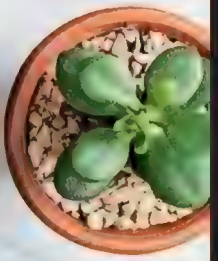
PÓ DESODORANTE THE GUV'NER LUSH
R$ 60,80
LUSH.COM.BR





TRIO DE SABONETES EM BARRA PURO VEGETAL EKOS ANDIROBA NATURA
R$ 18,90
0800 115566

ESPONJA FACIAL SEAWEED SCRUB OCÉANE
R$ 8,90
OCEANE.COM.BR



AFTER SUN
BALM WELEDA
R$ 104,90
0800-7722777

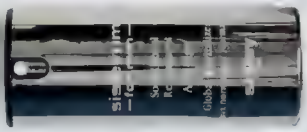
CREME ANTI-IDADE PARA HOMENS KORRES
R$ 108
0800-9567737

CUIDADOS PESSOAIS

TUDO VERDE

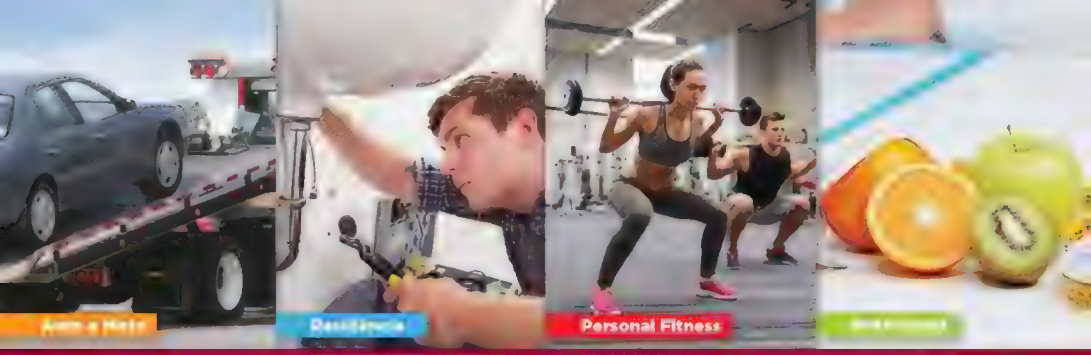
INGREDIENTES CERTIFICADOS, SUBSTÂNCIAS NATURAIS E NADA DE TESTES EM ANIMAIS. OS PRODUTOS *ECO-FRIENDLY* CAUSAM MENOS IMPACTO AO MEIO AMBIENTE E SÃO UMA TENDÊNCIA MUNDIAL **POR | NATÁLIA CHAGAS**

ANTIENVELHECIMENTO SISLEYUM FOR MEN SOIN GLOBAL REVITALISANT SISLEY R$ 1 210
SAC.SISLEY@INDUSTRIACARVALHO.COM.BR



ÓLEO DETOX NOTURNO PC15 CAUDALIE
R$ 219
SEPHORA.COM.BR

©GUSTAVO PITA



CHEGOU ABRIL MULTIASSISTÊNCIA

ASSISTÊNCIA PARA VOCÊ, SUA CASA, SEU CARRO OU MOTO.

Abril Multiassistência é resultado da parceria **Abril** e **Tempo Assist** e garante atendimento ágil e eficiente, 24 horas por dia.

Para contratar o **Abril Multiassistência** basta usar seu CPF. A cobertura vale para todo Brasil mesmo que a pane ocorra em um carro no qual você esteja de carona.

Só R$14,90 mês

Auto e Moto
Autossocorro após pane, reboque, chaveiro, troca de pneu e pane seca.

Residência
Serviços de chaveiro, mão de obra hidráulica e elétrica.

Personal Fitness
Um profissional à sua disposição por telefone para criar treinos e orientar práticas de exercícios físicos.

Nutricional
Profissionais de nutrição disponíveis por telefone para dar dicas de alimentação.

Contrate agora.
Acesse **www.abrilmultiassistencia.com.br**
Ligue **0800 775 2955** Grande São Paulo **3347-2155**
De 2ª a 6ª, das 8h às 22h.

PARCERIA:
tempo

Abril
MULTIASSISTÊNCIA

VILLE DU VIN e veja Comer&Beber

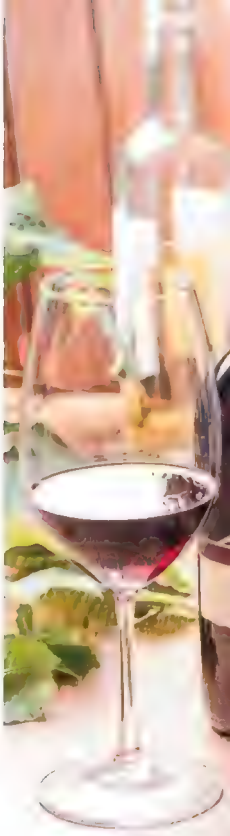
Recomendam:

BENVINO

RÓTULOS EXCLUSIVOS. EXPERIÊNCIAS ÚNICAS.

Assine BENVINO. **O clube de assinaturas** que leva vinhos das melhores vinícolas do mundo até a sua casa.

O grande desafio de um apreciador de vinho é escolher o que degustar. Afinal, existem mais de 75 mil rótulos no mercado, produzidos em 72 países. BENVINO ajuda você nessa escolha, enriquecendo seu conhecimento com histórias fascinantes dos lugares de produção, dicas de harmonização e muito mais, tornando pleno o seu prazer de degustar um bom vinho.



PREMIER

Quer descobrir os sabores das principais regiões produtoras do mundo? Assine este plano que leva para você, todo mês, dois rótulos exclusivos.

Apenas **R$ 99,00**/mês

EXCLUSIF

Este plano é especial para quem quer ampliar seus conhecimentos sobre o universo de vinhos e vinhedos. Assine e receba, todo mês, dois rótulos premium.

Apenas **R$ 185,00**/mês

EXCELENCE

Neste plano, você tem produções de qualidade excepcional das melhores vinícolas do mundo. Assine e receba mensalmente em casa uma seleção de rótulos.

Apenas **R$ 359,00**/mês

GRUPO Abril

BEBA COM MODERAÇÃO

Assine BENVINO

Receba em casa vinhos exclusivos e selecionados por especialistas todos os meses.

1 Acesse o site GoBOX e crie a sua conta.

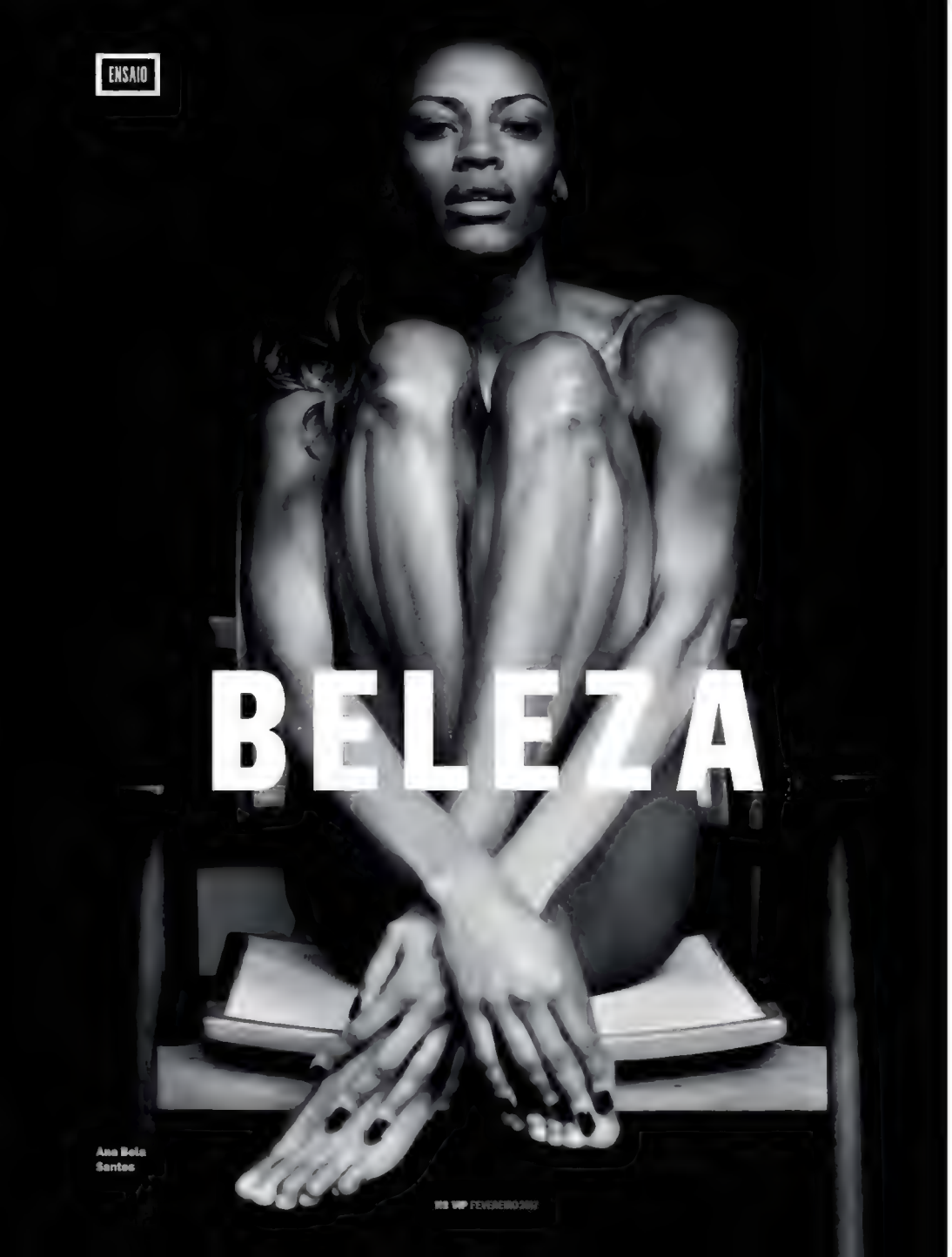
2 Escolha o seu plano.

3 Faça a sua assinatura informando seus dados e o seu cartão de crédito.

4 Receba todo mês, no conforto da sua casa, a sua caixa BENVINO

www.**assinegobox**.com.br

BELEZA



Ana Bela Santos

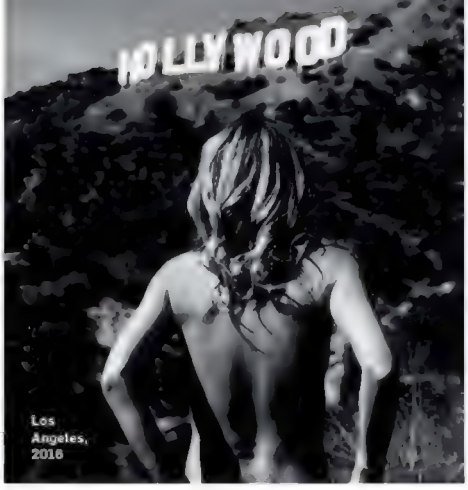
Anna Lídia
Coca

NUA

EM UM ANO FORAM CERCA DE 500 MULHERES, ENTRE ANÔNIMAS E FAMOSAS, RETRATADAS EM 10 CIDADES BRASILEIRAS. CONHEÇA – E APRECIE O PROJETO *ANTES NUA DO QUE SUA*, QUE DEVE EM BREVE VIRAR LIVRO E EXPOSIÇÃO

FOTOS | GABRIEL WICKBOLD

Nimote Wolfensberger



Los Angeles, 2016

Emily Ryber

UM PROJETO NA CABEÇA, UMA CANON 5DRS na mão, e lá foi o fotógrafo paulistano Gabriel Wickbold atrás de mulheres dispostas a se expor ao poder de transformação de uma lente 50 mm 1.2. "Eu comecei a perceber como elas se sentiam em relação à nudez, e algo que eu estava fazendo por amor, por hobby, para suscitar um debate, me fez abrir a cabeça para entender o valor da fotografia", diz. "Enquanto elas desbravavam o corpo, trabalhavam o desprendimento, porque estavam mostrando seu melhor lado. Elas começavam a se envolver pela situação, a se descobrir, a câmera ia virando um espelho e a confiança aumentava a cada passo."

O resultado está aí: belíssimos retratos em preto e branco, que mais sugerem do que expõem, de anônimas e famosas, entre amigas, conhecidas, conhecidas de conhecidos. O conjunto das fotos ganhou o nome *Antes Nua do Que Sua*, autoexplicativo – por trazer, em primeiro lugar, um resgate da autoestima feminina. As imagens logo foram expostas numa conta do Instagram, hoje com quase 80 mil seguidores. Algumas marcas se interessaram e o resultado deve virar em breve um livro e uma exposição nas dez cidades por onde Gabriel passou fotografando suas musas. "Acompanhei muitas histórias de superação, de mulheres com depressão, outras que passaram por mastectomia, e o tema ficou mais forte. Cada mulher acabou virando uma embaixadora do projeto." ■

POR | IVAN PADILLA

Adriane
Galisteu

CAROL TEIXEIRA

O sexo como eu gosto

Sexo não combina com racionalidade. Pensar demais atrapalha o tesão. Sexo bom é aquele que, quando acaba, você nem sabe o que aconteceu

Escrevo há muitos anos aqui e várias das mensagens que recebo acabam inspirando meus textos. Semana passada, um leitor me escreveu com uma pergunta que achei que valia a pena ser citada e respondida aqui: "Afinal, como é o sexo que você gosta?".

Percebi que já escrevi muito sobre o que as mulheres em geral gostam, mas nunca dediquei uma coluna a descrever meus gostos particulares. Então, querido leitor, aí vai a resposta.

Eu gosto de putaria com carinho. Aquele sexo que vai alternando entre uma pegada forte & sacanagens no ouvido com momentos mais tântricos de delicadeza, carícias mais suaves, toques certeiros. São nesses momentos suaves que meus orgasmos acontecem, mas preciso dos outros também para afastar qualquer pensamento racional e trazer alguma perversão para a ocasião. Sexo não combina com controle e racionalidade. Pensar demais atrapalha o tesão. Sexo bom é aquele que, quando acaba, você nem sabe o que aconteceu.

Prefiro sexo de dia. Não gosto de transar em momentos óbvios, tipo chegando em casa após uma festa. Prefiro aquelas situações inusitadas, de intimidade em casa, transformar um instante que nem parecia sexual em algo surpreendentemente excitante. Adoro ouvir as fantasias do outro; automaticamente, elas viram minhas – adoro me adaptar a fantasias alheias, ser uma fantasia para o outro. Acho bom também falar sobre elas durante a relação. E curto manter esse clima até quando já tenho intimidade com a pessoa.

Não gosto tanto de mandar e receber nudes, mas adoro um *sexting*, amo mensagens eróticas (coisa de escritora, né? Como diz uma personagem do meu último livro: "Sou uma mulher que se masturba lendo Milo Manara e Anaïs Nin") – mas precisam ser sinceras, não dá para escrever por escrever. Vale também para sacanagens faladas na hora do sexo: adoro, mas precisa ser nesse clima de verdade. Adoro elogios antes, durante e depois. Me excitam. E olho no olho, sempre. Por isso preciso de alguma luz, totalmente no escuro não dá.

Sexo é conexão: preciso dessa entrega minha e do outro, senão considero um sexo ruim mesmo sendo tecnicamente incrível. Não curto homem que se deixou ser deseducado pelo pornô, que fica no mesmo ritmo rápido, tipo britadeira o tempo todo (isso não vai fazer uma mulher gozar), que subestima a importância das preliminares (essenciais para uma mulher), seguindo o mesmo script sempre.

Gosto muito de sexo oral (dar e receber). Não curto sexo apressado, a não ser em alguma situação proibida que traga uma excitação específica. Prefiro sexo com alguma intimidade e conexão, então não curto o casual. Sou exibicionista para a pessoa com quem estou, gosto dessa dinâmica, criar situações que peguem o outro de surpresa e gerem aquela excitação imediata que não passa pela mediação da razão. Adoro ver o outro perder o controle.

Sexo para mim é sagrado. É uma possibilidade de transcendência. Sexo é muito mais que sexo. Sou apaixonada pelo erotismo, e por isso escrevo há tanto tempo sobre o tema. Assunto infinito – para escrever e para vivenciar.

Carol Teixeira é filósofa, escritora e autora do livro *Bitch* (Record)
Siga-a: @carolteixeira_

Foto **Jorge Lapasteur** | Produção **Ana Morbach** | Cabelo e Maquiagem **Rachel Ramos** | Body **Jo de Mer**: (11) 3091 4232

IDEIAS

Tempo ao tempo

Investimos muito tempo em matá-lo, mas, ironicamente, ao fim e ao cabo é ele que nos mata

"NOSSA, COMO O TEMPO PASSA RÁPIDO. Já faz dois anos!" Acabei de ouvir o lugar-comum há pouco, antes de me debruçar sobre o Word para escrever este texto. Devolvi com outro chavão: "É porque estamos nos divertindo". Vivemos a falar sobre o tempo, reclamando de que a vida passa rápido e que não temos dele o suficiente. O futuro, essa abstração, é parido e gestado no presente, assim como o passado é só uma memória muitas vezes gasta. Arrisco dizer que temos muito tempo: nossos 80 anos de vida são uma eternidade – um átimo, sim, do ponto de vista cósmico, mas não contamos com um cérebro capacitado para entender tanta imensidão. Não é que temos pouco tempo: investimos muito tempo em matar o tempo, expressão das mais irônicas. Ao fim e ao cabo, é o tempo que nos mata.

Outro dia, Pina, minha filha de 4 anos, voltou com uma lição de casa de enlouquecer qualquer astrofísico: explique o tempo. "Filha, o tempo e tudo que conhecemos estava concentrado numa pequena esfera menor do que um grão de areia, até que um belo dia, buuuuummmmmmm!, tudo passou a existir, inclusive o tempo." Confesso que pensando assim a explicação soa tão inverossímil quanto a existência de uma consciência maior sentada em uma nuvem, mas o xeque-mate de Pina veio com a pergunta: "Se o tempo passou a existir depois de a bolinha explodir, o que existia antes dela?". Meu cérebro quase se liquefez e escorreu pelas orelhas.

Acredite, o tempo é uma questão diária para mim: além de dez empregos, mais cinco projetos em desenvolvimento e as palestras, o livro que ando a escrever e os cuidados mínimos com minha saúde mental, como me exercitar e me entreter de vez em quando, sou pai solteiro de uma menina de 4 anos, e faço questão de dividir seu tempo igualitariamente com a mãe de Pina. Vivo pensando onde devo investir as horas de meu dia. Ter uma filha me trouxe uma dimensão física para o tempo, um padrão com que posso cotejá-lo: em cada decisão, levo em consideração minha menina. "Esta reunião que ocupará duas horas da minha vida é mais importante do que investir estas mesmas duas horas nela?" – é uma pergunta que tenho feito cada vez mais amiúde. E, no caso de uma negativa, e quase sempre me deparo com um não, trato de resolver o assunto com rápidas chamadas, videoconferência, conversa em um café. Se depois da Revolução Industrial a máxima "tempo é dinheiro" passou a ser um imperativo, nos dias atuais penso que tempo é muito, mas muito mais valioso que dinheiro. Basta perguntar para qualquer moribundo milionário se valeu a pena. E você já pode supor sua resposta.

Facundo Guerra argentino naturalizado paulistano, é empresário da noite e pai da Pina 24 horas por dia

Homens sem filtro

O que podemos aprender sobre resiliência com Felipe Melo

FELIPE MELO FOI PROTAGONISTA DA ELIMINAÇÃO BRASILEIRA contra a Holanda, na Copa de 2010: fez gol contra e foi expulso. Nunca mais foi convocado para a seleção e virou símbolo de jogador talentoso, mas descontrolado. Apesar de ter feito ótimas temporadas na Europa pouco depois do Mundial, seu talento foi ofuscado pelo temperamento.

Algumas pessoas, numa situação assim, sucumbiriam. Ser um vilão nacional é um peso. Se já é difícil aguentar o clima ruim no escritório, imagine suportar o peso de um Brasil inteiro contra si... Felipe Melo não caiu. Ele transformou o luto em energia. Forçando um tantinho a barra, o volante habilidoso e maluco encarnou a frase de Sartre: "Não importa o que fizeram com você. O que importa é o que você faz com aquilo que fizeram com você". Ele mostrou, na prática, o que é resiliência – e seguiu em frente.

Isso não é fácil. Num livro excelente, chamado *O Demônio do Meio-Dia*, o jornalista americano Andrew Solomon investiga a depressão. Em determinada parte do texto ele faz uma reflexão muito interessante sobre como nós reagimos aos eventos que acontecem conosco e como eles desencadeiam a doença, que é séria e precisa ser tratada como tal. Ao longo do livro, Solomon dá vários exemplos de pessoas que afundaram nos seus demônios e fantasmas e investiga as razões. Muitos dos casos foram menos violentos do que o linchamento nacional sofrido por Melo (mas nem por isso menos ruins. Afinal, não importa o fato, mas como ele o afeta).

Por isso, a volta de Felipe Melo ao Brasil, jogando pelo Palmeiras, será uma ótima oportunidade de acompanhar esse símbolo de resiliência de perto. Logo na sua apresentação, ele trouxe a família para a foto coletiva, falou de um antigo casamento fracassado, disse que daria tapa em uruguaio na Libertadores, declarou o time de coração (e atacou o mesmo clube logo na sequência), comprou briga com a imprensa, ironizou jogadores de outras equipes. Ele passeou na entrevista aos jornalistas, vivendo sem filtro, falando o que lhe dá na cabeça. Parece que nada o afeta. Ele é agressivo – mas logo faz piada com a própria agressividade.

Confesso que, para mim, seria muito difícil viver como Felipe Melo. Várias frases e comportamentos dele me soam infantis. Mas eu também consigo admirar esse jeito de estar no mundo. É preciso uma força interior e um desprendimento de si mesmo que poucas pessoas têm (e não são obrigadas a ter. Com o perdão do clichê, mas as coisas ressoam de jeitos diferentes em cada indivíduo. O que é um detalhe para um vira um drama para outro).

Por isso, em 2017, vou tentar aprender um pouquinho mais com Felipe Melo – e não vai ser sobre passes milimétricos e carrinhos irresponsáveis.

Leandro Beguoci é jornalista, professor universitário e cofundador do *Outro Canal*

As realidades que mudarão nossas vidas

As tecnologias virtual e aumentada têm potencial para transformar o mundo

DESDE O FIM DOS ANOS 80 tentam criar tecnologias que possam nos transportar para outros lugares, mas foi nos últimos anos que esse assunto ficou quente e as realidades virtual e aumentada se tornaram uma das principais evoluções com potencial para mudar drasticamente o mundo, como fizeram recentemente os smartphones. Prova é o Facebook que pagou, em 2014, cerca de 2 bilhões de dólares pela Oculus. Uma empresa sem produto nem receita, com apenas um protótipo de equipamento de realidade virtual na ocasião.

Para compreender o poder iminente dessas tecnologias, segue uma explicação rápida sobre realidade aumentada (AR, na sigla em inglês) e realidade virtual (VR), e suas diferenças. A primeira atua para inserir uma camada de elementos virtuais no mundo que enxergamos. O melhor exemplo é o jogo *Pokémon Go*, febre em 2016, no qual basta apontar a tela do celular para capturar elementos virtuais que surgem ao nosso redor. O finado Google Glass e o protótipo HolloLens, da Microsoft, são outros exemplos. Com exceção dos games e apps para celular, AR ainda não é algo evoluído o suficiente, mas vai chegar lá mais rápido do que se imagina.

Já a VR é qualquer equipamento que tire você do mundo real e coloque, de forma imersa, em um mundo virtual. Os potenciais aqui são enormes, tanto para diversão quanto para negócios. Imagine transportar alguém para qualquer lugar do planeta, em ambientes em 360 graus, onde é possível conhecer tudo com uma riqueza de detalhes como se estivesse fisicamente lá? A indústria do entretenimento será uma das impactadas e transformadas com a tecnologia. Fox e MGM, Paul McCartney e o rapper brasileiro MV Bill são exemplos de empresas e artistas que aderiram a essa nova realidade.

O mais legal é que já existem boas alternativas para você se divertir com VR. A mais simples e barata é, sem dúvida, comprar os óculos de papelão e introduzir seu celular. A partir daí, basta baixar um app compatível com VR para assistir a vídeos e jogar games de forma totalmente imersiva. Se quiser investir um pouco mais, vale a pena comprar óculos compatíveis com seu celular. A Samsung tem o Galaxy VR e o Google, o Daydream, além de várias outras opções. Neste momento, quem tem um iPhone está em desvantagem, já que a Apple ainda não comercializa produto oficial com a tecnologia.

Por fim, quem quer experimentar o máximo que a tecnologia pode oferecer tem três caminhos: se tiver um PlayStation 4, pode comprar um PlayStation VR, que foi lançado no final de 2016, e comprar os Oculus Rift ou HTC Vive são as outras alternativas. Estes últimos funcionam ligados ao computador. A sensação de usar os óculos dedicados é tão real que muita gente chega a passar mal com algumas experiências, pois o cérebro realmente acredita que você está em outro lugar.

Reconhecida por sempre adotar novas tecnologias rapidamente, a indústria da pornografia já entrou de cabeça (sem trocadilho) na realidade virtual. O site PornHub, um dos principais, lançou canal gratuito para você assistir aos vídeos de forma imersiva, usufruindo do conteúdo com a sensação de um "protagonista". A utilização da VR nesse segmento pode ser o elemento propulsor que faltava para conquistar novos públicos e ampliar a audiência.

Marcelo Tripoli é publicitário, geek e empreendedor serial, além de autor do livro *Meaningful Marketing*

© ALPHAOOG

Puta na cama. Será?

Provérbios, como clichês, existem para serem usados, pois revelam atitudes e convicções

DEPOIS DE 17 ANOS DE CASAMENTO, para dar uma reviravolta no mingau morno que aquela vida sexual matrimonial havia se tornado, uma amiga resolveu fazer um ensaio sensual. Como não tinha esse perfil "ponho mesmo a bunda de fora, coisa mais natural do mundo", precisou se armar de coragem. Mas foi lá e fez. Descobriu-se sedutora, exibicionista, a rainha da sacanagem dentro do sagrado lar (as fotos foram tiradas em casa). Já havia comprado lençol preto de cetim, uma porção de acessórios eróticos. Entrava na guerra para vencer. Coisa de gente firme. Não é para qualquer uma.

O marido não é assim tão extrovertido, ousado. É um homem que aprendeu, como tantos outros, que filme pornô se assiste sozinho e que a mulher casada deve, por princípio, manter certo recato. Dar um book sensual de presente para um homem silencioso e introvertido é bem, bem difícil – assim como fazer isso para um desses insensíveis e egocêntricos (estou pensando no marido de uma amiga que, ao chegar em casa e ver a escada cheia de velas acesas, reclamou que parecia uma sala de velório, enquanto ela esperava na cama cheia das melhores e eróticas intenções). Enfim, nosso homem em questão, após um jantar regado a queijos, vinhos e espumante, abriu seu presente. Paralisou na quinta página do book, entre a bunda empinada na cama e um mamilo empinado no quarto. "Quem tirou? Quem viu?" Entre o deleite de ver a mulher em pose mais explícita que calendário de borracharia e imaginar a sua privacidade invadida, fez a segunda opção. Aquilo foi demais para ele. Ela saiu do quarto e terminou a garrafa de espumante sozinha na sala.

Claro, um homem pode ser pego desprevenido por não estar esperando um arroubo erótico da sua garota, assim, de supetão. Pode estar cansado e não achar aquela cena tão excitante ou mesmo estar em um dia ruim. A situação pode ter acessado suas crenças mais profundas sobre nudez, pudor e intimidade, e ele pode ter paralisado nem tão simplesmente por ser machista, ciumento ou possessivo – as respostas mais óbvias –, mas por ter descoberto algo novo, tanto em sua mulher quanto em si mesmo. Não é porque nós, mulheres, estamos a todo momento às voltas com moças nuas, lindas e em pose sexy que nos sentimos assim. Não é fácil esfregar a bunda no pau do pole dance, fazer striptease com cara sensual ou, menos ainda, tirar foto seminua. E, embora a gente faça esse tipo de coisa para alimentar a nossa Afrodite interna, é também um ato transgressivo de amor. Valeria a pena guardar o próprio desconforto e fazer cara feliz.

Dias depois, ele resolveu levar a mulher no motel para "terminar aquele assunto". Pediu desculpas, dizendo que o problema estava mesmo com ele, terminou de ver as fotos e se deixou conduzir pela vontade da mulher de assistir um pornô ao seu lado e atiçar fantasias. Fizeram sexo adoidado, com todos aqueles aparatos que ela havia comprado, falando um monte de sacanagens. Provérbios, como clichês, existem para serem usados. Mesmo que você não se enquadre em suas "verdades", eles revelam atitudes e convicções do povo. Aquele que relata o sonho masculino de "ter uma mulher puta na cama..." foi desta vez certeiro.

Ana Canosa é psicóloga clínica, terapeuta e educadora sexual e acha que em certos momentos da vida nos identificamos com algum dito popular

©A. PHADOS

A era pós-Facebook

Os tiranossauros foram extintos. A TV Manchete saiu do ar. O Orkut acabou. Tudo passa

MAIS DE 1,8 BILHÃO DE PESSOAS SÃO USUÁRIAS do Facebook. Isso é quase um quarto da população mundial. Mas os 60 bilhões de dólares de patrimônio da empresa de Mark Zuckerberg não podem esconder o fato de que o Facebook é um produto medíocre que deu certo. Um dia, como os tiranossauros, o Orkut e a TV Manchete, o Face também vai acabar.

Ao contrário do complexo Google, o Facebook não foi concebido para durar e se tornar indispensável. Seu grande objetivo é aproveitar a onda e manter as pessoas dentro do site gerando dinheiro. Cutuque! Jogue! Compre! Compartilhe! Curta! Comente! Comente o comentário! Discuta! Bloqueie! Tá legal, o Face já ajudou a reunir amigos e familiares. Mas esse ambiente tóxico hoje provoca mais rompimentos que uniões, especialmente por motivos políticos/ideológicos.

Como será o mundo pós-Facebook? Minha bola de cristal neste momento encontra-se sem conexão, mas existem algumas pistas lógicas. Uma delas é que a overdose de tarefas e recursos do Face será substituída por redes mais enxutas, específicas e confortáveis.

Um dos exemplos disso é o sucesso do Instagram, com sua limpeza, o destaque para a imagem e o desprezo à verborragia. O Instagram em si é paupérrimo de recursos. Mas nos serve como refresco. E lá ninguém chama você de "fascista". Clones melhorados do Insta (como o Ello) deverão fazer parte desse futuro pós-Facebook, sem polêmicas histéricas tampouco julgamentos.

Outra tendência forte são redes profissionais. Temos o LinkedIn, mas ele não se atualizou. É movido a empregos, cargos e planos de carreira. Não percebeu ainda que vivemos numa economia cada vez mais horizontalizada e voltada à prestação autônoma de serviços. Um exemplo de inovação é o Slack – uma rede profissional que interliga associados num mesmo trabalho, oferece comunicação entre eles, troca de arquivos, agenda comum etc. Ou seja, ajuda as pessoas a trabalhar. Redes úteis de verdade serão parte de um mundo pós-Facebook. Não podemos conviver para sempre com essa sensação de tempo perdido numa rede social.

Outra tendência cada vez mais forte é a transmissão ao vivo, que pode gerar consequências culturais muito interessantes. O Facebook já permite isso, assim como o Instagram muito recentemente, mas outras redes se dedicam especificamente a transmissões em streaming – e elas estão crescendo. São os casos do Periscope (hoje anexado ao Twitter) e o mais recente YouNow. Essa transmissão da vida como ela é pode se tornar a próxima mania. E ainda incentivar uma fase revolucionária na história do jornalismo.

Teremos também futuras redes de realidade aumentada, de mundos virtuais, de imersão integral etc. Tudo isso é território ainda desconhecido e precisa de melhores conexões, o que é um problema sério no Brasil.

Por enquanto me parece que o caminho é este: desintoxicar, descentralizar e conectar quem realmente interessa. Precisamos recuperar o tempo pioneiro em que as redes sociais reuniam "tribos" e serviam efetivamente para ampliar nossos conhecimentos e nossa teia de interesses em comum.

Nesse dia – espero – deixaremos para trás os tempos sombrios em que a gente brigava para sempre com amigos e parentes através de uma página azul-bebê.

Dagomir Marquezi é jornalista e já escreveu novelas, biografias, quadrinhos, peças de teatro. Mas ainda não plantou nenhuma árvore

O ESTOURO DE LETÍCIA

A ESTRELA DA CAPA DESTE MÊS ESTEVE PELA PRIMEIRA VEZ NA VIP QUANDO COMEÇOU A CHAMAR ATENÇÃO DO PÚBLICO FAZENDO COMÉDIA NO YOUTUBE

O COLETIVO ANÕES EM CHAMAS FOI, DE CERTA FORMA, o embrião do Porta dos Fundos. O canal de humor no YouTube (criado em 2009 e ainda no ar) tinha as esquetes e a turma que faria sucesso ainda maior no Porta – Fábio Porchat, Gregorio Duvivier, o diretor e roteirista Ian SBF... e Letícia Lima, responsável por um dos hits dos Anões: Amanda, a garota que não percebe que é uma Amélia maltratada pelo namorado machista e aceita tudo. O primeiro vídeo da personagem foi ao ar em março de 2010 e, em três meses, alcançou a marca de 500 mil visualizações (hoje tem 1,3 milhão). Com a repercussão, Letícia posou para a VIP e uma das fotos foi escolhida para a abertura da seção *Preliminares* – antecessora da atual seção *Conexões* – da VIP de julho de 2010. Sobre Amanda, a atriz explicou naquela edição: "É uma crítica a este mundo machista. Muita mulher se submete a isso e eu puxei para o lado cômico". Quase sete anos depois, Letícia chega à capa da nossa revista.

© JOAQUIM NABUCO

LOJAS DISPONÍVEIS:

•**G-FACTORY** - Shop. Granja Vianna/Cotia-SP (11)4613-6630 •**G-FACTORY** - Mooca Plaza Shop./SP (11)2063-1665
•**New Look Time** - São Paulo/SP (11)3677-4130 •**CMH Jóias e Relógios** - São Paulo/SP (11)5541-7779
•**Jóias Gois** - São Paulo/SP (11)5677-3363 •**Casa Tokyo** - São Paulo/SP (11)3262-2262 •**Casa Tokyo** - Santo André/SP (11)4436-8076
•**Vila Rica** - Santo André/SP (11)2896-6544 •**Casa Kioto** - São Bernardo do Campo/SP (11)4330-5622 •**Micheletti Jóias** - Araraquara/SP (16)3335-9666
•**Esmeralda** - Campinas/SP (19)3227-4747 •**Lapidin Joalheiros** - Ribeirão Preto/SP (16)3617-2288 •**Seiko Prudenshopping** - Presidente Prudente/SP (18)3916-7744
•**Seiko Store** - Presidente Prudente/SP (18)3222-0345 •**Brantes Joalheiros** - São José dos Campos/SP (12)3939-6781 •**Joalheria Heliris** - Rio de Janeiro/RJ (21)2473-0349

CasioBrasil

EM QUANTAS ACADEMIAS VOCÊ CONSEGUE TREINAR?
RACE
BOOTCAMP
MUSCULAÇÃO
+FUNCIONAL
+CARDIO
BIO RITMO ACADEMIA
VÁRIAS ACADEMIAS DENTRO DA MESMA ACADEMIA.